

# JOURNÉES NATIONALES DE L'AGRICULTURE

[www.journeesagriculture.fr](http://www.journeesagriculture.fr) | #JNAgri

6.7.8.9  
juin 2025

Mieux comprendre  
l'agriculture pour  
mieux consommer



**DOSSIER DE PRESSE**

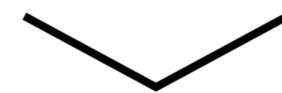


## CONTACTS PRESSE

**Agence Façon de penser**  
Marianne Roumégoux  
[marianne@facondepenser.com](mailto:marianne@facondepenser.com)  
06 61 54 71 89

**#agridemain**  
Claude Richard  
[cricard@agridemain.fr](mailto:cricard@agridemain.fr)  
06 87 07 68 17

**Make.org Foundation**  
Blanche Dufay  
[blanche.dufay@foundation.make.org](mailto:blanche.dufay@foundation.make.org)  
06 45 86 06 96



## ÉDITORIAL DE BASILE FAUCHEUX, PRÉSIDENT D'AGRIDEMAIN ET D'AXEL DAUCHEZ FONDATEUR DE MAKE.ORG

**Cinq ans déjà ! Les Journées Nationales de l'Agriculture (JNAgri) reviennent autour d'une thématique engagée : « Mieux comprendre l'agriculture pour mieux consommer ».**

Les équipes de **Make.org Foundation** et d'**#Agridemain** vous donnent rendez-vous cette année pour une édition un peu particulière : du 6 au 9 juin 2025, les JNAgri fêteront leur 5<sup>e</sup> anniversaire ! C'est avec joie et fierté que nous regardons le chemin parcouru depuis le moment où, dans une période d'incertitude liée au Covid, nos deux organisations ont décidé de se réunir autour d'une visée commune : **mobiliser la société française autour des questions agricoles. C'est de cette volonté que sont nées les Journées Nationales de l'Agriculture.**

Depuis leur création, les JNAgri s'inscrivent dans un contexte d'une complexité croissante, traversé par un flot d'informations qui rendent parfois difficile la compréhension des enjeux contemporains - l'agriculture n'y échappe pas. À la croisée d'une multiplicité d'enjeux - entre réalités économiques et concurrentielles, perte d'actifs, difficulté à attirer de nouvelles générations, déficit d'image, mais aussi défis agroécologiques et environnementaux - le monde agricole apparaît aujourd'hui compliqué à appréhender pour la société civile.

C'est au regard de ce constat, que depuis cinq ans, les JNAgri ont voulu contribuer, avec modestie mais conviction, à favoriser la rencontre et la discussion entre celles et ceux qui cultivent, élèvent, transforment, nourrissent et celles et ceux qui consomment, cuisinent, choisissent. En cinq ans, ce sont des milliers d'événements, des centaines de partenaires engagés, et des centaines de milliers de visiteurs et visiteuses mobilisés. Ces chiffres sont le reflet de ce qui, dès l'origine, nous a poussés à nous lancer : l'agriculture est une affaire de société.

Cette année, nous avons décidé de « mettre les pieds dans le plat », avec le choix de la thématique engageante qui nous a semblé centrale : « **Mieux comprendre l'agriculture pour mieux consommer** ». Derrière cette phrase, un souhait : reconnecter les logiques de production et les gestes de consommation. Car comprendre ce que l'on achète et ce que l'on consomme, c'est aussi comprendre comment ces aliments sont produits, par qui, dans quelles conditions et avec quelles contraintes ; les corrélations existantes entre ces modes de production et notre environnement, nos territoires, notre santé.



Comme chaque année et nous le réaffirmons, les JNagri seront festives, conviviales et pédagogiques. **De nombreux lieux ouvriront leurs portes : exploitations agricoles, entreprises agro-alimentaires, usines para-agricoles, sites d'essais et d'expérimentation. Une grande variété de formats, de la visite guidée à la dégustation, en passant par des ateliers culinaires, pédagogiques ou encore des marchés, permettront de créer des moments pour s'arrêter, écouter, questionner, discuter, sentir, goûter, toucher, regarder.**

Pour valoriser les projets originaux, nous avons, pour la deuxième année consécutive, relancé les projets «Coup de cœur », visant à mettre en lumière des initiatives créatives, originales, et pluri-acteurs, contribuant à enrichir la dynamique des JNagri.

Parce que cette 5<sup>e</sup> édition est pour nous synonyme de consolidation, nous sommes particulièrement heureux de voir une diversité d'acteurs se joindre à nous : collectivités locales, parcs naturels régionaux, structures sportives et associations organiseront entre autres des randonnées sportives et des visites patrimoniales menant les participants de fermes en fermes.

Les JNagri prennent aussi une nouvelle dimension par l'engagement renforcé de nos partenaires, réunis autour d'une charte d'engagement, et grâce au soutien accru de la direction générale de l'Alimentation du ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire, tant sur le plan financier qu'opérationnel, que nous remercions chaleureusement.

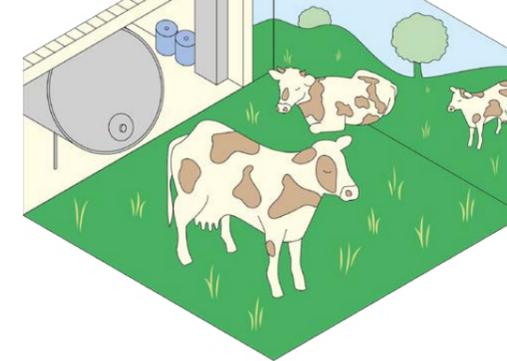
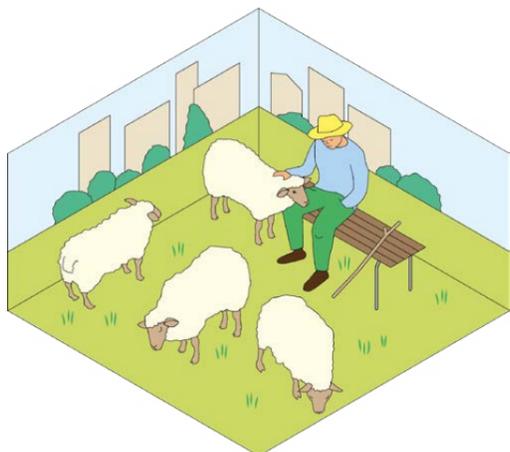
Nous sommes également honorés d'avoir à nos côtés la philosophe Gabrielle Halpern, marraine de cette 5<sup>e</sup> édition, qui viendra rappeler l'importance de créer des ponts là où les écarts se creusent, car c'est ensemble que nous assurerons un avenir durable à l'agriculture française. Et nous remercions également Julie Andrieu, animatrice d'émissions et critique culinaire, pour son incitation à aller à la rencontre des productrices et des producteurs.



Axel Dauchez



Basile Faucheux



## ÉDITORIAL DE GABRIELLE HALPERN, MARRAINE DE L'ÉDITION 2025 DES JNAGRI

« L'agriculture est non seulement le plus ancien métier, mais aussi le plus sacré », écrivait la philosophe Hannah Arendt, dans ses *Cahiers*. Il est bon de rappeler le rôle immense que l'agriculture joue dans nos vies. Nous l'avons enfermée dans une case, la considérant comme une activité économique comme une autre, mais elle ne saurait être considérée comme un simple secteur.

Ce ne serait pas lui rendre justice. Si tous les autres animaux semblent naturellement se déployer sur la surface de la terre, nous, êtres humains, - grands singes maladroits, avec nos lunettes, nos trottinettes et nos téléphones -, semblons complètement décalés, pour ne pas dire « étrangers au monde ». D'où le caractère sacré de l'agriculture qui nous permet de mieux nous ancrer, de nous rappeler d'où nous venons et de cultiver notre contact avec le monde.

À une époque où nous rêvons d'univers virtuels, de réalités alternatives, d'habitats extraterrestres, - qui sont autant de fuites symptomatiques de notre difficulté à habiter le monde -, l'agriculture a un rôle salutaire à jouer. En effet, combien d'enfants pensent que les carottes râpées poussent dans les placards ? Combien sont-ils à confondre les concombres et les courgettes, comme une récente étude l'a montré ? Cette méconnaissance est révélatrice d'une terrible tendance de notre société : si nous sommes de plus en plus connectés au virtuel, nous sommes de plus en plus déconnectés du réel. Et l'alimentation fait partie de ce réel ! Cette question ne concerne pas seulement les enfants, mais aussi les adultes. Il y a urgence car elle interroge aussi notre rapport au corps, à la Nature, à autrui et, du cru au cuit, notre relation au temps.

La crise que nous traversons n'est pas économique, financière, sociale, écologique, institutionnelle, territoriale ou politique ; ce que nous vivons, c'est avant tout une crise de notre rapport à la réalité, comme si les liens avaient été rompus entre la nature et la société, entre les agriculteurs et les consommateurs. Il suffit de se rendre au Salon de l'agriculture pour le constater chaque année : si ce Salon annuel n'existait pas, beaucoup de gens n'auraient pas vu une vraie vache de leur vie ! « Comment donner un sens à sa vie si on ne prête pas attention à son alimentation ? C'est le départ de tout »\*, pour reprendre les mots de Guillaume Gomez, ambassadeur de France pour la gastronomie, l'alimentation et les arts culinaires.

À force de découper notre société en morceaux, « les jeunes », « les seniors », « les *startups* », « les agriculteurs », « les consommateurs », « les industriels », « les soignants », « les artisans », « les commerçants », etc., nous cultivons des frontières absurdes et artificielles entre les mondes. De ces frontières naît une méconnaissance effroyable d'un citoyen à un autre, mère de préjugés et grand-mère de mépris. Friedrich Nietzsche avait tout compris lorsqu'il affirmait que « les préjugés viennent des intestins » !

L'alimentation, et à travers elle, l'agriculture, a une dimension civique. Il est donc urgent de recréer des ponts entre les mondes, entre l'agriculture et le reste de la société, entre les producteurs et les consommateurs, parce que nous sommes en passe de tomber dans le piège de l'absurde : l'agriculteur n'arrive plus à vivre de son travail, tandis que le consommateur mange n'importe quoi ; les cinémas, les stades et les parcs de loisirs proposent, bien loin du *made in France*, du pop-corn, des burgers et des hot-dogs, tandis que les personnes âgées dans la majorité des EHPAD, dont l'un des derniers plaisirs est la nourriture, sont condamnées à se nourrir de mets insipides.

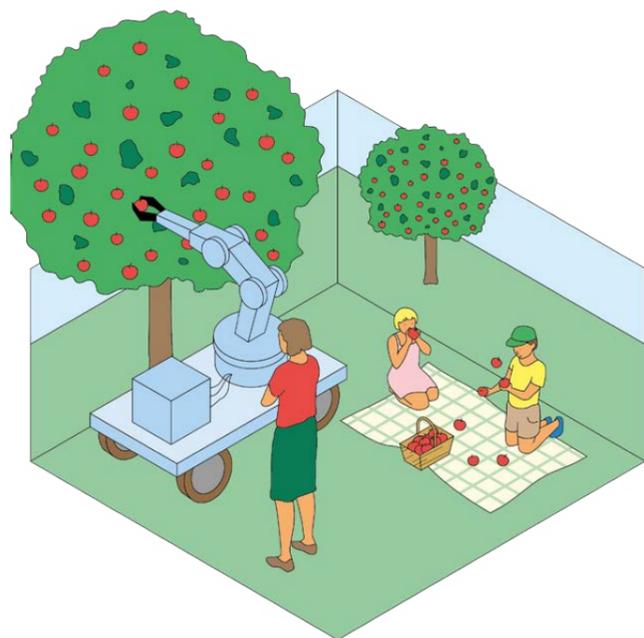
Il est temps d'agir ! « Mieux comprendre l'agriculture pour mieux consommer » est justement la thématique 2025 des prochaines Journées Nationales de l'Agriculture dont j'ai l'honneur d'avoir été choisie comme marraine.

Pourquoi ne pas construire des maisons de retraite dans des fermes ou des fermes dans des maisons de retraite ? Pourquoi ne pas installer des écoles hôtelières dans les hôpitaux ? Pourquoi ne pas construire sur les toits ou autour des écoles des jardins potagers qui alimenteraient en circuits courts les cantines et apprendraient aux enfants le sens de ce qu'ils mangent ? Après avoir parcouru le monde et vécu mille aventures, Candide, - le héros du roman du philosophe Voltaire -, comprend que l'essentiel réside dans ceci : « Il faut cultiver notre jardin ».

\* Gabrielle Halpern et Guillaume Gomez, *Philosopher et cuisiner : un mélange exquis*, Éditions de l'Aube, 2022. Tribune publiée dans *La Tribune du dimanche* du 21/02/2025



**Gabrielle Halpern**



## **P 09 5<sup>E</sup> ÉDITION DES JNAGRI**

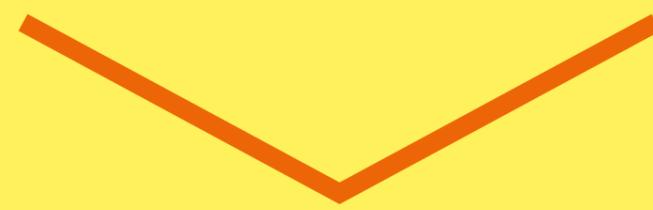
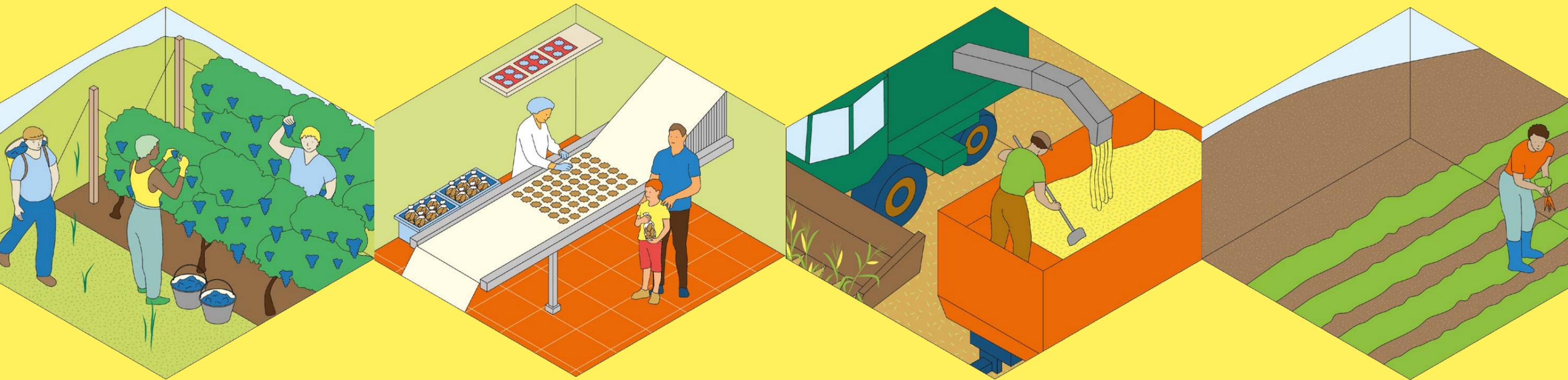
- p 10 **L'agriculture française en chiffres**
- p 11 **Une manifestation pédagogique et conviviale**
- p 11 **Une reconnaissance et un soutien renforcés de l'État**
- p 12 **Renouvellement de la sélection label « Coup de cœur »**
- p 13 **« Mieux comprendre l'agriculture pour mieux consommer », thématique de la 5e édition des JNagri**
- p 14 **Les JNagri prennent racine aux Arènes de Lutèce**

## **P 17 SÉLECTIONS THÉMATIQUES**

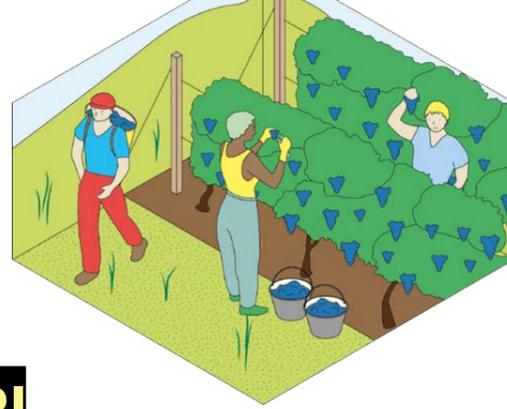
- p 18 **Coups de cœur**
- p 24 **Pour une agriculture responsable**
- p 28 **Bienvenue à la ferme**
- p 32 **Pour toute la famille**
- p 36 **Artisanat et savoir-faire**
- p 40 **Marchés et circuits courts**
- p 44 **Prendre la clé des champs**
- p 48 **Les insolites**
- p 52 **Vins, spiritueux et gastronomie**
- p 56 **Un peu d'(agri)culture**
- p 58 **Recherche et formations**
- p 61 **Entreprise et découverte**

## **P 67 ORGANISATEURS ET PARTENAIRES**

- p 68 **Un événement organisé par**
- p 70 **Grands mécènes**
- p 72 **Mécènes**
- p 74 **Avec le soutien de**
- p 76 **Partenaires media**



**5<sup>E</sup> EDITION DES JNAGRI**



## 5<sup>E</sup> ÉDITION DES JNAGRI

Du 6 au 9 juin 2025, les Journées Nationales de l'Agriculture (JNAgri) reviennent pour une 5<sup>e</sup> édition autour de la thématique « Mieux comprendre l'agriculture pour mieux consommer ». Lancées en 2021, les Journées Nationales de l'Agriculture, co-organisées par #Agridemain et Make.org Foundation, avec le parrainage du Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire, sont devenues un rendez-vous privilégié et incontournable d'échanges entre le public et l'ensemble des professionnels du secteur agricole. Véritable trait d'union entre l'écosystème agricole et l'ensemble de la société, ces journées sur le terrain ont l'ambition d'éveiller les consciences et d'informer les Françaises et les Français sur ce que l'agriculture leur apporte au quotidien : productions diversifiées, souveraineté alimentaire ou encore dynamisme des territoires.

## L'AGRICULTURE FRANÇAISE EN CHIFFRES

La France est le premier producteur agricole de l'UE (17 % de la production européenne en 2024) (source : Chambres d'Agriculture)

Le nombre d'exploitations en France métropolitaine s'élève à 390 000 en 2020, soit -20 % en 10 ans (source : Agreste)

La surface agricole couvre 49 % du territoire français (source : 49 % (Memento 2024 Agreste)

Le secteur agricole compte 760 000 actifs permanents (Memento 2024 Agreste)

La production a représenté 89,3 Mde en 2024, soit une baisse de 6,6 % sur un an en raison des conditions météo (source: Chambres d'Agriculture)

### Le saviez-vous ?

- Les dépenses alimentaires pour la consommation à domicile (boissons non alcoolisées incluses), qui pesaient pour 23 % des dépenses en 1960, ne représentent plus que 12 % du budget des Français en 2023.
- Les industries agroalimentaires employaient 470 200 salariés en 2022 (source : Agreste)
- La France importe 20 % de son alimentation (source : FranceAgriMer janvier 2024)

Extrait du palmarès des produits agricoles et agroalimentaires français (source : DGPE, mai 2023) :

- 1<sup>er</sup> exportateur mondial de **semences agricoles**
- 1<sup>er</sup> exportateur mondial de **pommes de terre**
- 1<sup>er</sup> producteur européen de **viande bovine**
- 1<sup>er</sup> producteur mondial de **lin fibre**
- 1<sup>er</sup> exportateur mondial de **vins et spiritueux**
- 1<sup>er</sup> exportateur mondial de **malt**

## UNE MANIFESTATION PÉDAGOGIQUE ET CONVIVIALE

Les Journées Nationales de l'Agriculture invitent petits et grands à découvrir les coulisses de l'agriculture partout en France. Pendant quatre jours, exploitations agricoles, entreprises agroalimentaires, centres de formation et de recherche, coopératives, fournisseurs et autres acteurs du secteur ouvriront leurs portes au public. Visites guidées, ateliers pédagogiques, tables rondes, animations festives ou encore dégustations rythmeront ces rencontres conviviales entre agriculteurs, professionnels de la filière et citoyens.

En 2024, plus de 220 000 visiteurs ont participé aux 1 700 événements inscrits à l'agenda. Les JNAgri 2025 s'annoncent encore plus riches, pour permettre à chacun de mieux comprendre l'agriculture, mieux consommer et mieux soutenir une agriculture d'avenir.

## UNE RECONNAISSANCE ET UN SOUTIEN RENFORCÉS DE L'ÉTAT

Cette année marque une étape significative pour les JNAgri avec un soutien renforcé du ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire.

Leur complémentarité avec la « Semaine du Goût » répond en effet à l'objectif du pacte de renouvellement en agriculture, fixé fin 2023, consistant à créer un rendez-vous autour de l'agriculture durable et de l'éducation à l'alimentation. Fort de ce constat, le ministère a décidé d'accroître l'accompagnement de ces deux rendez-vous majeurs et d'ampleur nationale. L'ensemble de l'écosystème agroalimentaire a ainsi été appelé à se mobiliser autour des JNAgri.



# RENOUVELLEMENT DE LA SÉLECTION LABEL « COUP DE CŒUR »

Pour la 2<sup>e</sup> année consécutive, le label « Coup de cœur » distingue des événements exemplaires, en lien avec la thématique, associant différents profils d'acteurs ou encore proposant une animation originale. Parmi les 60 dossiers reçus, 15 ont été retenus, en partenariat avec la Fondation Avril qui co-finance les projets labellisés.



## « MIEUX COMPRENDRE L'AGRICULTURE POUR MIEUX CONSOMMER », THÉMATIQUE DE LA 5<sup>E</sup> ÉDITION DES JNAGRI

L'agriculture est à la base de notre alimentation, mais savons-nous vraiment d'où viennent nos aliments et comment ils sont produits ? La qualité dépend de nombreux facteurs : matières premières, terroirs, modes de production, cahiers des charges, qu'ils soient officiels (Label Rouge, AOP, HVE, AB...) ou privés, portés par des filières ou des entreprises. Elle influence directement les prix et répond aux attentes des consommateurs en matière de goût, de diversité et de saisonnalité, tout en ayant un impact sur les conditions de production pour les agriculteurs.

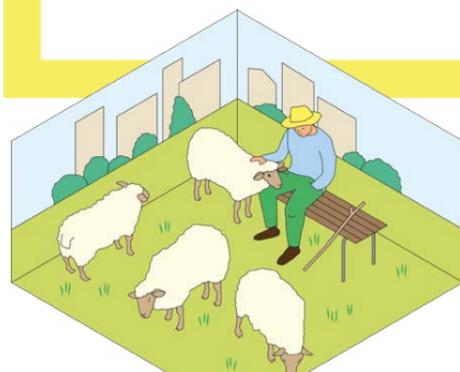
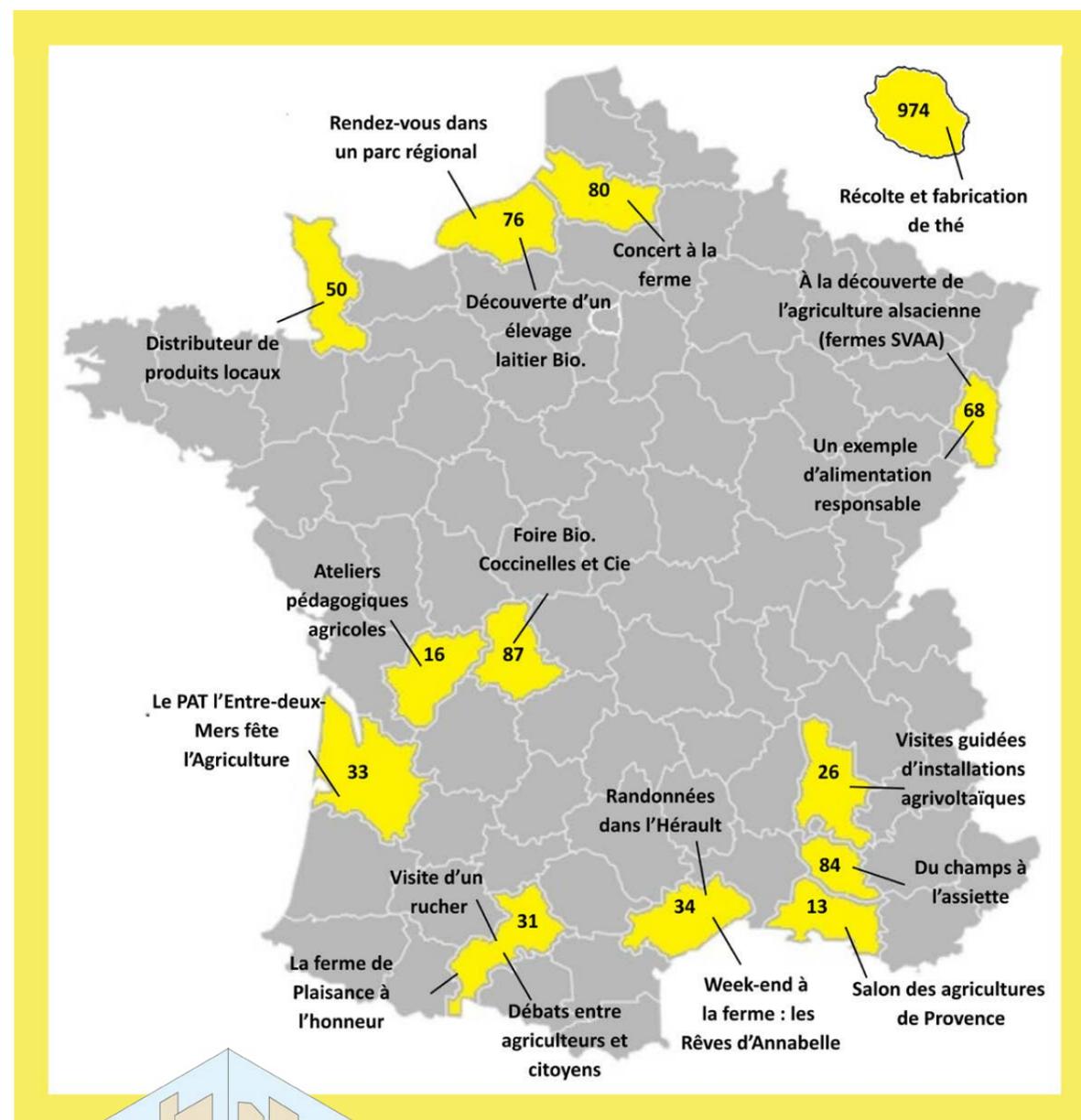
Consommer des produits d'origine française et respecter la saisonnalité, c'est aussi soutenir l'économie locale et préserver l'emploi, non seulement agricole, mais aussi dans tous les métiers qui y sont liés.

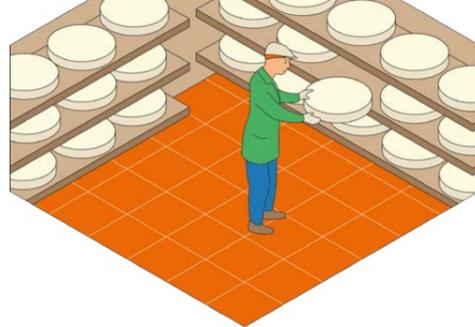
L'agriculture est un secteur complexe, carrefour de nombreux enjeux. Elle produit notre alimentation, certes, mais ses apports ne s'arrêtent pas là : elle façonne nos paysages, contribue au développement des énergies renouvelables (photovoltaïque, méthanisation, agrocarburants) et innove pour s'adapter au changement climatique. Face à ce défi, comme aux crises sanitaires ou géopolitiques, la résilience et l'autonomie alimentaires impliquent d'adapter les modèles de production et les flux commerciaux.

### Une agriculture aux multiples apports

Mieux comprendre les filières agricoles, c'est prendre conscience des exigences de qualité, des modes de production durables, des réalités économiques et sociales, et des choix que cela implique pour les consommateurs comme pour les producteurs.

La sélection d'événements qui suit entend témoigner de la diversité des animations et des structures souhaitant resserrer les liens avec les citoyens. L'intégralité du programme est à retrouver en ligne, sur [www.journeesagriculture.fr](http://www.journeesagriculture.fr). Ces rendez-vous permettront à tous de partager de bons moments mais aussi d'exprimer leurs attentes et peut-être d'esquisser collectivement une agriculture d'avenir, à la fois résiliente, responsable et ancrée dans les territoires.





## LES JNAGRI PRENNENT RACINE AUX ARÈNES DE LUTÈCE

Pour la deuxième année consécutive, ce site emblématique accueillera ce grand rendez-vous, coorganisé avec la mairie du 5e arrondissement. L'occasion rêvée de découvrir l'agriculture en famille et en plein Paris ! La quinzaine d'animations accessibles gratuitement mettra en lumière le lien entre l'agriculture et notre alimentation grâce à un parcours qui vous permettra de cheminer à travers les différentes étapes menant du champ à l'assiette. Le lancement officiel se tiendra le vendredi 6 juin à partir de 11h, en présence de Gabrielle Halpern, philosophe et marraine des JNagri 2025, de Florence Berthout, maire du 5e, ainsi que des représentants des partenaires et soutiens.

### Une immersion sensorielle riche pour mieux comprendre l'agriculture

Pendant deux jours, le public sera invité à explorer différents angles de l'alimentation et de l'agriculture : l'origine des aliments et les dessous de leur production ; l'impact de la production agricole sur l'environnement et notre quotidien ; la juste rémunération des agriculteurs et les nouveaux modèles économiques solidaires ; la saisonnalité et ses enjeux pour une alimentation plus responsable.

### Ateliers participatifs, démonstrations, jeux, quiz, expositions...

Les visiteurs mobiliseront leurs cinq sens pour profiter d'ateliers sensoriels, ludiques et participatifs pour toute la famille :

- > Semer des graines et planter des légumes avec la SEMAE
- > Participer à un escape game sur la science et l'alimentation avec l'INRAE
- > Comprendre la route des aliments avec L'EFFET DOPPLER, EVIDENCE SANTÉ et L'AGENCE DE MARIE-LAURE
- > Découvrir la fabrication des pâtes depuis les champs de blé dur jusqu'à l'assiette avec PANZANI
- > Pousser les portes d'une salle de traite grandeur nature puis déguster du lait frais avec le CNIEL
- > Fabriquer du pain, de la transformation du blé en farine à la cuisson du pain par KUNDALIM
- > Profiter d'ateliers de cuisine par un chef de l'association EURO-TOQUES avec INTERBEV ÎLE-DE-FRANCE et LE MARCHÉ INTERNATIONAL DE RUNGIS
- > Présenter le travail des agriculteurs, celui des meuniers et des commerçants avec COOPÉRATIVE U
- > Participer à la fresque du « Mieux manger local » avec le projet TERROIR
- > Interagir avec les représentants de « C'EST QUI LE PATRON ? ! » dont le combat porte sur la juste rémunération des agriculteurs qui nous nourrissent
- > Monter dans un véritable tracteur avec AXEMA
- > Visiter une exposition de 150 ans d'agriculture vue par la presse par l'ASSOCIATION CENTRE DE LA PRESSE
- > S'initier à la viticulture urbaine par le CLOS DES VIGNES DE LUTÈCE
- > Conduire des tracteurs miniatures à pédales dans un circuit dédié aux plus jeunes
- > S'enthousiasmer de la présence de moutons avec les JEUNES AGRICULTEURS D'ÎLE-DE-FRANCE

### En exclusivité

Les visiteurs pourront profiter d'une rencontre autour du film *Ollie* avec Antoine Besse, auteur et réalisateur, et l'acteur Théo Christine le vendredi 6 juin à partir de 15h30.

La guinguette du brasseur de L.B.F. proposant des rafraîchissements, la sélection de livres autour de l'agriculture et de l'alimentation réalisée par la Librairie Utopia, ainsi que le concert en plein air assuré par le Conservatoire du 5e arrondissement (samedi 7 de 16h à 18h30), contribueront à faire de ces journées un véritable moment de partage et de convivialité.

### Des rencontres pédagogiques avec les écoles du 5e arrondissement

Le vendredi 6 juin, les installations accueilleront tout au long de la journée 500 élèves des écoles primaires du 5e arrondissement, accompagnés de leurs enseignants, pour un parcours pédagogique autour de l'agriculture et de l'alimentation.

Gabrielle Halpern, marraine de cette édition, proposera également à 3 classes de secondaires un format inédit : une conférence agro-philo pour réfléchir aux enjeux de notre alimentation (vendredi 6 dès 14h30). Elle sera animée par Sandrine Doppler, dirigeante de L'effet Doppler.

Les Journées Nationales de l'Agriculture et la Mairie du 5e vous présentent

# Mieux comprendre l'agriculture pour mieux consommer

Arènes  
de Lutèce  
Paris 5e

6 et 7 juin  
2025  
9h-20h

Ateliers  
Animations  
Démonstrations  
Conférences  
Expositions



Entrée gratuite

Plus d'événements sur  
> [www.journeesagriculture.fr](http://www.journeesagriculture.fr)

#agridemain

MAKE.  
ORG  
FOUNDATION

5e  
Mairie



## SELECTIONS THEMATIQUES

## COUPS DE CŒUR



L'opération « Coup de cœur 2025 » valorise des initiatives inspirantes qui soulignent le lien entre production et consommation. Cela fait en effet écho à la thématique de l'année « Mieux comprendre l'agriculture pour mieux consommer ».

Or, pour mieux consommer, il faut comprendre le fonctionnement de l'agriculture, de la ferme jusqu'aux acteurs et circuits qui façonnent ce que nous retrouvons dans nos assiettes.

Les projets retenus seront tout particulièrement mis à l'honneur pour mieux décrypter la grande diversité de l'agriculture française.

### À LA DÉCOUVERTE DE L'AGRICULTURE ALSACIENNE AVEC LES FERMES PÉDAGOGIQUES DU SVAA DANS LE BAS-RHIN ET LE HAUT-RHIN Bas-Rhin et Haut-Rhin, Grand Est

Le SVAA (Le Savoir Vert des Agriculteurs d'Alsace) coordonnera l'accueil de classes de primaire et collège dans une dizaine de fermes pédagogiques de son réseau. Chacune proposera un parcours de visite centré sur la découverte du métier d'agriculteur, les différentes productions végétales et animales du territoire, et les liens entre agriculture, alimentation et environnement. Ces fermes sont toutes des exploitations professionnelles qui ont été spécialement formées pour recevoir un public scolaire.

**Vendredi 6 juin, horaires selon fermes et enseignants**  
Lieux, horaires et inscription sur [www.journeesagriculture.fr](http://www.journeesagriculture.fr)  
[www.savoirvert.fr](http://www.savoirvert.fr)

### DES RENDEZ-VOUS POUR CULTIVER LA TRANSITION ÉCOLOGIQUE EN SUD ALSACE Huningue, Mulhouse, Niffer, Ruelisheim, Saint-Louis et Village-Neuf, Haut-Rhin, Grand Est

À l'initiative de l'AIPEVI (Association internationale pour une évolution viable), de multiples événements rassembleront citoyens, producteurs, chercheurs, élus et associations autour d'une même ambition : faire émerger un modèle agricole durable et de proximité au cœur du Sud Alsace. La ferme Morgenweider accueillera par exemple un marché de producteurs bio, des animations ludiques et proposera un temps d'échange avec une ingénieure agronome sur l'alimentation responsable. À Mulhouse, l'ouverture du jardin agri-urbain permettra de découvrir un parcours pédagogique sur la dépollution des sols et la biodiversité, avec ateliers compostage, jardinage et alimentation durable. Une table ronde à la mairie de Saint-Louis explorera le rôle de l'agriculture urbaine et périurbaine dans la transition écologique. En réunissant une diversité d'acteurs locaux, l'AIPEVI entend valoriser les solutions concrètes pour construire une alimentation plus résiliente, plus locale et respectueuse de l'environnement.

**Du 6 au 9 juin**

**CSC Le Boat le vendredi 6 juin de 10h à 12 h**  
67 rue de Sausheim 68100 Mulhouse

**CSC Papin le samedi 7 juin de 15h à 18h30**  
4 rue du Gaz 68200 Mulhouse

**MJC de Niffer le samedi 7 juin de 19h à 20h**  
22 rue Principale 68680 Niffer

Retrouvez l'ensemble du programme sur [www.aipevi.org/events-2/aipevi-en-action-jnagri-2025](http://www.aipevi.org/events-2/aipevi-en-action-jnagri-2025)  
Renseignements : [contact@aipevi.org](mailto:contact@aipevi.org)



© Foire Bio Coccinelles & Cie

### MIEUX CONNAÎTRE L'AGRICULTURE MÉDITERRANÉENNE POUR MIEUX CONSOMMER Salon-de-Provence, Bouches-du-Rhône, Provence-Alpes-Côte d'Azur

Des agriculteurs et agricultrices partageront leur métier et leurs méthodes de travail en mettant en avant des productions phares telles que la fraise, la tomate, le melon et l'huile d'olive. Des dégustations permettront d'apprécier la qualité de ces produits locaux. Un atelier culinaire animé par le chef Benoit Molin proposera des recettes simples à base de produits de saison. Pour les enfants, des quiz et des livrets sur les productions méditerranéennes seront disponibles. Cette animation se déroulera sur l'espace du Pays d'Arles lors du Salon des Agricultures de Provence.

**Samedi 7 juin de 10h à 18h**  
Sur inscription : [chauvet-durand@orange.fr](mailto:chauvet-durand@orange.fr)  
Renseignements : 06 73 66 56 97  
Domaine du Merle 13300 Salon-de-Provence  
[www.salondesagriculturesdeprovence.com](http://www.salondesagriculturesdeprovence.com)

### À LA DÉCOUVERTE DES COULISSES D'UN DISTRIBUTEUR AUTOMATIQUE DE PRODUITS LOCAUX Saint-Lô, Manche, Normandie

Le Village fraîcheur de Saint-Lô proposera une journée de découvertes autour de son distributeur automatique de produits locaux. Les visiteurs rencontreront les producteurs partenaires - maraîcher, ostréiculteur, mytiliculteur, apiculteur, fromager, éleveur -, participeront à des dégustations et des ateliers (fonctionnement d'une ruche, fabrication de fromage) et iront à la rencontre des chèvres et brebis présentes sur place.

**Samedi 7 juin de 10h à 18h**  
Renseignements : 06 88 31 81 47  
Village fraîcheur de Saint-Lô 856 avenue de Paris 50000 Saint-Lô  
[www.villagefraicheur.fr](http://www.villagefraicheur.fr)

### DECOUVERTE DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE AVEC PATRICE HAUGUEL Saint-Arnoult, Seine-Maritime, Normandie

Dans le paysage agricole du Pays de Caux, Patrice Hauguel, éleveur laitier en agriculture biologique, partagera les réflexions qui l'ont conduit à sa conversion en 2017. Il présentera les évolutions de ses pratiques : pâturage tournant, diversification avec un atelier de poules pondeuses, polyélevage, vente directe et projet d'agroforesterie. La visite permettra aussi d'aborder l'organisation typique des « clos masures » et les enjeux patrimoniaux et paysagers de ces espaces. Une chargée de mission agriculture du Parc naturel régional des Boucles de la Seine Normande l'accompagnera.

**Samedi 7 juin à 14h**  
Sur inscription : [www.pnr-seine-normande.com/evenement/une-ferme-bio-dans-un-clos-masure](http://www.pnr-seine-normande.com/evenement/une-ferme-bio-dans-un-clos-masure)  
Renseignements : 02 35 37 23 16  
Ferme Éternellement Bio, 10 impasse des Mares 76490 Saint-Arnoult  
[www.pnr-seine-normande.com](http://www.pnr-seine-normande.com)

### À LA DÉCOUVERTE DE DEUX UNIVERS AGRICOLES

Découverte de la ferme de Plaisance à Montesquieu-Volvestre, Haute-Garonne, Occitanie

Une balade de 6 kilomètres autour de la ferme de Plaisance offrira une immersion dans le quotidien d'une exploitation familiale. L'éleveuse abordera la gestion des champs selon les saisons, l'équilibre entre biodiversité et élevage, ainsi que des sujets tels que l'arboriculture et les plantes comestibles. Une occasion enrichissante de comprendre les enjeux de l'agriculture locale.

**Samedi 7 juin de 15h à 16h30**

Sur inscription : [tourisme@cc-volvestre.fr](mailto:tourisme@cc-volvestre.fr)

Renseignements : 05 61 87 63 33

Ferme de Plaisance 31310 Montesquieu-Volvestre  
[tourisme.volvestre.fr](http://tourisme.volvestre.fr)

### CONCERTS À LA FERME : MUSIQUE ET RENCONTRES

Cavillon et Ailly-sur-Noye, Somme, Hauts-de-France

L'exploitation de Bertrand Roucou et le vignoble de Martin Ebersbach accueilleront deux concerts dans le cadre de la saison itinérante « Concerts à la Ferme », portée par l'association Tous mes rêves chantent. Deux soirées de musique classique et jazz au milieu des bottes de foin, des tracteurs et des vignes et des échanges avec les hôtes exploitants.

**Samedi 7 juin de 19h à 20h15 (un repas sera proposé après le concert)**

**Dimanche 8 juin de 17h à 18h30 (avec une visite du vignoble à 16h et une dégustation après concert)**

Sur inscription : [resa.calf@gmail.com](mailto:resa.calf@gmail.com)

Ferme Chez Bertrand, 6 rue de l'Eglise 80310 Cavillon

Vignoble des Vœux, lieu-dit Les Vœux 80250 Ailly-sur-Noye

[www.concertsalaferme.fr](http://www.concertsalaferme.fr)

### CHAMP D'ÉCHANGES : DIALOGUE ENTRE AGRICULTEURS ET CITOYENS

Fontenilles, Haute-Garonne, Occitanie

L'association MilPAT (Mouvement pour instaurer les projets alimentaires de territoire) proposera un échange-débat réunissant agriculteurs, citoyens et consommateurs autour des enjeux alimentaires et agricoles. Des producteurs représentant différentes filières (légumes, céréales, élevage bovin et ovin) témoigneront de leurs pratiques. Ce temps d'échange sera rythmé par une animation musicale. Un buffet de produits locaux sera offert aux participants pour prolonger les discussions dans un cadre convivial.

**Samedi 7 juin**

Horaires : en attente de précisions

Maison Miquel et son jardin 31470 Fontenilles

[milpat.org](http://milpat.org)



© Champ d'échanges : dialogue entre agriculteurs et citoyens en Haute-Garonne



© Aux secrets des abeilles

### FOIRE BIO COCCINELLES & CIE

Limoges, Haute-Vienne, Nouvelle-Aquitaine

La Foire bio Coccinelles & Cie, organisée par Agrobio 87, est devenue un rendez-vous incontournable de l'agriculture biologique en Limousin. Chaque année, elle rassemble une centaine d'exposants : producteurs, artisans et associations engagés dans une consommation responsable. Les visiteurs pourront découvrir une variété de stands proposant des produits bio locaux, des animations pour petits et grands ainsi que des conférences sur des thématiques liées à l'agriculture durable et à la biodiversité. Une restauration et une buvette bio seront disponibles sur place.

**Dimanche 8 juin de 9h à 19h**

Renseignements : 06 41 34 75 05 / 06 25 76 71 84

Place Marceau 87100 Limoges

[www.bionouvelleaquitaine.com](http://www.bionouvelleaquitaine.com)

### BALADE DÉCOUVERTE ET VISITE D'UN RUCHER

Rieux-volvestre, Haute-Garonne, Occitanie

Dans le cadre des Écho'Randos et du Projet Alimentaire Territorial du Volvestre, deux balades commentées permettront de découvrir le sentier de petite randonnée « Chemin de Pataque » avant une visite du rucher « Aux secrets des abeilles ». Virginie Lair, apicultrice, expliquera son métier, présentera le matériel utilisé et fera découvrir le monde des abeilles, de la ruche à la dégustation du miel. L'office de tourisme du Volvestre et le chargé d'étude du PAT accompagneront les participants pour valoriser le patrimoine agricole et naturel du territoire.

**Dimanche 8 juin de 10h à 12h et de 14h à 16h**

Sur inscription : [officetourisme@cc-volvestre.fr](mailto:officetourisme@cc-volvestre.fr) ou 05 61 87 63 33

7 chemin des Fauconneaux 31310 Rieux-Volvestre

[tourisme.volvestre.fr](http://tourisme.volvestre.fr)

### CIRCUIT À VÉLO, VISITES D'EXPLOITATIONS ET ÉCHANGES

Notre-Dame-de-Bliquetuit, Seine-Maritime, Normandie

Le Parc naturel régional des Boucles de la Seine Normande organisera une boucle à vélo de 18 km ponctuée de haltes dans trois fermes. Le parcours se déclinera comme suit : visite d'une exploitation maraîchère, d'une chèvrerie, pique-nique, puis découverte d'une brasserie et sa houblonnière. Chaque arrêt comprendra une visite, des échanges avec les producteurs et une dégustation. Un agent du Parc accompagnera les cyclistes avec une remorque, pour acheminer les éventuels achats de produits.

**Lundi 9 juin de 10h à 16h30**

Sur inscription : [www.pnr-seine-normande.com/evenement/les-fermes-a-velo-balade-gourmande](http://www.pnr-seine-normande.com/evenement/les-fermes-a-velo-balade-gourmande)

Renseignements : 02 35 37 23 16

Maison du Parc naturel régional des Boucles de la Seine Normande,

692 rue du Petit Pont 76940 Notre-Dame-de-Bliquetuit

[www.pnr-seine-normande.com](http://www.pnr-seine-normande.com)





© Les Rêves d'Annabelle

**RANDONNÉES DANS LE GRAND ORB**

Avène, Hérault, Occitanie

Les Rêves d'Annabelle proposeront un week-end immersif alliant nature, randonnées et gastronomie. Deux options de randonnées guidées seront offertes : l'une avec dénivelé menant au mont Peyreguille, l'autre, plus familiale, incluant une initiation à la marche afghane. Des visites de parcelles suivies de dégustations de produits locaux seront également au programme. Une restauration sur place mettra en avant les produits de l'exploitation et de partenaires locaux.

**Samedi 7 et dimanche 8 juin de 10h à 18h**

Renseignements : 06 98 71 66 02

Les Rêves d'Annabelle, hameau Le Coural 34260 Avène

[www.lesrevesdannabelle.fr](http://www.lesrevesdannabelle.fr)**RANDONNÉE SUR LES CRÊTES DE LA FERME DE POUZES**

Pézènes-les-Mines, Hérault, Occitanie

Les participants exploreront la ferme familiale de Pouzes spécialisée dans les plantes aromatiques et médicinales biologiques. La randonnée débutera par une balade en forêt sur les crêtes du domaine, culminant à 450 mètres, offrant des points de vue panoramiques. Le parcours se poursuivra le long des champs de plantes en fleur cultivées en agroécologie. En fin de circuit, une visite de la grange séchoir sera proposée, suivie d'une dégustation d'infusions glacées préparées avec les plantes du domaine. Cette expérience immersive permettra de découvrir la biodiversité locale protégée et les pratiques agricoles respectueuses de l'environnement.

**Lundi 9 juin de 15h30 à 18h**Sur inscription à [contact@pouzes.fr](mailto:contact@pouzes.fr)

Renseignements : 06 16 57 54 58

Ferme de Pouzes 34600 Pézènes-les-Mines

[www.pouzes.fr](http://www.pouzes.fr)**VISITE GUIDÉE DE PARCELLES AGRICOLES ET ATELIER SUR L'AGRIVOLTAÏSME**

Loriol-sur-Drôme, Drôme, Auvergne-Rhône-Alpes

L'EARL Clair Fruits accueillera le public sur ses parcelles équipées de la technologie agrivoltaïque. L'agriculteur présentera son métier, ses pratiques agricoles, ses choix stratégiques et expliquera pourquoi il a opté pour une solution agrivoltaïque face aux aléas climatiques. Un représentant de Sun'Agri accompagnera cette visite pour sensibiliser aux effets du changement climatique et expliquer les principes d'un agrivoltaïsme dynamique et vertueux.

**Lundi 9 juin de 15h à 16h30**

Renseignements : 06 65 44 87 08

EARL Clair Fruits, 405, chemin des Daumes 26270 Loriol-sur-Drôme

[sunagri.fr/projet/installation-agrivoltaique-de-learl-clair-fruits-a-loriol-sur-drome](http://sunagri.fr/projet/installation-agrivoltaique-de-learl-clair-fruits-a-loriol-sur-drome)**L'ENTRE-DEUX-MERS FÊTE L'AGRICULTURE ET L'ALIMENTATION**

Targon, Gironde, Nouvelle-Aquitaine

Le Pôle territorial du Cœur Entre-deux-Mers proposera une programmation festive et pédagogique à l'échelle de ses cinq communautés de communes. Près de 40 animations seront organisées : visites de fermes, ciné-débats, marchés, ateliers, repas locaux en cantine ou encore actions de sensibilisation avec producteurs, cuisiniers, transformateurs et acteurs engagés du territoire. Une tombola géante assurera un fil rouge entre ces temps forts autour du lien entre agriculture et alimentation.

Lieux, horaires et inscription, voir [www.journeesagriculture.fr](http://www.journeesagriculture.fr)

20 bis rue Grand'rue 33760 Targon

[coeurentre2mers.com](http://coeurentre2mers.com)**OUVERTURE DE L'EXPLOITATION DE SYLVAIN BERNARD, PARTENAIRE DE PANZANI**

Orange, Vaucluse, Provence-Alpes-Côte d'Azur

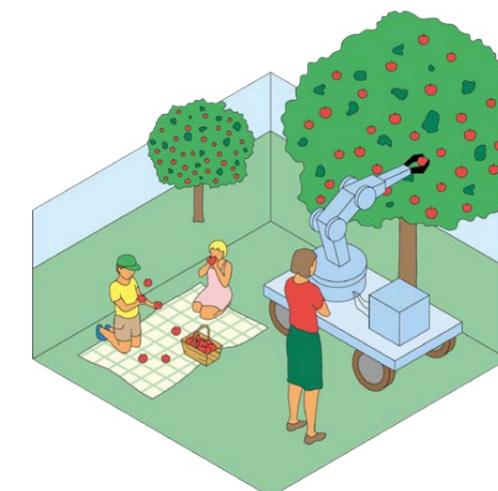
Panzani ouvrira les portes d'une exploitation partenaire qui cultive à la fois du blé dur pour ses pâtes et des tomates pour ses sauces, juste avant la période de récolte, pour découvrir toutes les spécificités de ces cultures. Les équipes du pastier, et de sa coopérative partenaire CAPL, expliqueront les étapes de collecte des matières premières, puis de transformation des pâtes et des sauces, avec des ateliers ludiques pour petits et grands. Des dégustations de pâtes et de sauces seront proposées grâce à la présence d'un foodtruck, pour terminer ce parcours jusqu'à l'assiette. Les participants pourront repartir avec un livret pédagogique et quelques surprises. Le vendredi 6 juin sera réservé à l'accueil de scolaires.

**Les 6 et 7 juin de 10h à 17h**

Exploitation de M. Sylvain Bernard, 302 chemin Meynes Est 84100 Orange

[www.panzani.fr](http://www.panzani.fr)

© Groupe Panzani





# POUR UNE AGRICULTURE RESPONSABLE



## BLEU BLANC CŒUR : EXEMPLE D'ALIMENTATION DURABLE

Porticcio, Corse-du-Sud, Corse

Bleu Blanc Cœur proposera au Super U de Porticcio une découverte de ses engagements en faveur d'une agriculture durable et d'une alimentation riche en oméga 3. Le public pourra comprendre comment une meilleure alimentation animale agit sur la santé des sols, des animaux et des hommes, et trouver des produits labellisés sous marques distributeurs.

Vendredi 6 et samedi 7 juin de 7h à 19h30

Renseignements : 04 75 50 50 00

[www.magasins-u.com/magasin/superu-porticcio](http://www.magasins-u.com/magasin/superu-porticcio)

## VISITE DE LA FERME DE LA ROCHE

Ollainville, Essonne, Île-de-France

La ferme de la Roche ouvrira ses portes pour faire découvrir son savoir-faire en matière de culture de fruits et légumes. Les visiteurs pourront explorer l'exploitation maraîchère, en apprendre davantage sur les pratiques agricoles respectueuses de la biodiversité et profiter des produits de la ferme.

Vendredi 6 de 10h30 à 18h et samedi 7 juin de 9h à 12h30

Renseignements : 01 64 94 03 58

Ferme de la Roche, rue des Primevères 91340 Ollainville

[www.fermedelarochefr](http://www.fermedelarochefr)

## INNOVATION SOLAIRE AU VERGER DE POIRIERS

Llupia, Pyrénées-Orientales, Occitanie

Le groupe Ile Roussillon accueillera le public pour une visite de sa parcelle de poiriers équipée d'un dispositif agrivoltaïque dynamique. Accompagnés par l'exploitant Pierre, les visiteurs découvriront comment cette technologie permet de mieux gérer les caprices de la météo tout en produisant de l'énergie, dans une approche conciliant production fruitière et transition énergétique.

Vendredi 6 juin de 9h à 12h

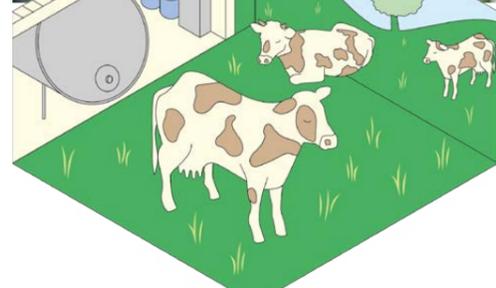
Renseignements : 06 47 67 43 20

Parcelle agrivoltaïque sur poiriers, 66300 Llupia

[www.facebook.com/SunAgriFR](https://www.facebook.com/SunAgriFR)



© Parcelle agrivoltaïque sur poiriers à Llupia



## GRAINES DE MOSSON : IMMERSION DANS UNE FERME URBAINE D'AVENIR

Montpellier, Hérault, Occitanie

Le Grenier de la Mosson accueillera les visiteurs pour une immersion de deux heures dans un projet pionnier d'agriculture urbaine. Installé dans un ancien garage réhabilité, ce site d'expérimentation, soutenu par ACM Habitat et la Métropole de Montpellier, permettra de découvrir les cultures de micro-pousses, de champignons et de plantes à usage pharmaceutique, les recherches en aquaponie et une serre bioclimatique.

Vendredi 6 juin de 10h à 12h et de 14h à 16h

Sur inscription

Grenier de la Mosson, 70 rue de Leyde 34090 Montpellier

[www.acmhabitat.fr](http://www.acmhabitat.fr)

## PORTES OUVERTES À LA FERME D'INSERTION PRÉ VERT

Quetigny, Côte-d'Or, Bourgogne-Franche-Comté

Pré Vert, structure d'insertion de la Croix-Rouge française, ouvrira ses portes pour faire découvrir son activité de maraîchage biologique, engagée dans une agriculture péri-urbaine, respectueuse des écosystèmes. Plus de 50 tonnes de légumes bio y sont produits chaque année, principalement à destination des particuliers. L'événement permettra d'échanger avec les salariés en insertion, de visiter les installations et d'assister à des animations pour tous les âges. Une dégustation de légumes bio sera proposée et les participants pourront également en acheter, dans une démarche locale et solidaire.

Vendredi 6 juin de 14h30 à 19h

Sur inscription : [pre-vert.quetigny@croix-rouge.fr](mailto:pre-vert.quetigny@croix-rouge.fr)

Renseignements : 03 80 46 59 58

Pré Vert, 13 boulevard de la Croix Saint Martin 21800 Quetigny

[www.croix-rouge.fr](http://www.croix-rouge.fr)

## VISITE GUIDÉE ET DÉGUSTATION AU DOMAINE BODINEAU

Doué-en-Anjou, Maine-et-Loire, Pays de la Loire

Le domaine Bodineau, exploitation familiale fondée en 1850 et aujourd'hui dirigée par Anne-Sophie et Frédéric, proposera une immersion au cœur de ses vignobles situés sur les coteaux du Layon. Les visiteurs découvriront les techniques de culture respectueuses de l'environnement ayant conduit à la certification Haute Valeur Environnementale (HVE), ainsi que les étapes de vinification. La visite se conclura par une dégustation des vins d'Anjou et de Coteaux du Layon. Un marché à la ferme sera également proposé.

Samedi 7 juin de 10h à 12h30 et de 15h à 17h

Payant : 10€/personne

Sur inscription : 02 41 59 22 86 ou [domainebodineau@yahoo.fr](mailto:domainebodineau@yahoo.fr)

Domaine Bodineau, 5 chemin du Château d'eau 49700 Doué-en-Anjou

[www.domainebodineau.fr](http://www.domainebodineau.fr)

## IMMERSION DANS UN ÉCOSYSTÈME AQUAPONIQUE À LA FERME INTÉGRALE

Le Thor, Vaucluse, Provence-Alpes-Côte d'Azur

La Ferme intégrale ouvrira ses portes pour faire découvrir l'aquaponie, un système de production circulaire associant élevage de poissons et culture de végétaux. Cette visite guidée permettra de comprendre les bases de cette technique innovante et les enjeux d'une agriculture locale, durable et résiliente.

Samedi 7 juin de 10h30 à 12h puis de 15h30 à 17h

Sur inscription : [simeon@ferme-integrale.fr](mailto:simeon@ferme-integrale.fr) ou 07 50 38 48 92

La Ferme Intégrale, 84250 Le Thor

[www.ferme-integrale.org](http://www.ferme-integrale.org)



© Le Village Potager

### VISITE GUIDÉE DES CHAMPS ET DES SERRES DU VILLAGE POTAGER Saint-Pierre-lès-Nemours, Seine-et-Marne, Île-de-France

Le Village Potager, exploitation agricole bio située au cœur de la forêt de Fontainebleau, ouvrira ses portes pour une visite guidée. Sur plus de 17 hectares, quelque 160 variétés de légumes y sont cultivées selon des méthodes agroécologiques et de permaculture. Cette immersion permettra de découvrir une ferme maraîchère innovante alliant éthique, solidarité et efficacité économique.

**Samedi 7 juin de 11h à 12h**  
**Sur inscription : [bonjour@levillagepotager.com](mailto:bonjour@levillagepotager.com) (20 participants maximum)**  
**Renseignements : 01 64 78 67 28**  
**Le Village Potager, 300 route de Larchant 77140 Saint-Pierre-lès-Nemours**  
**[www.levillagepotager.com](http://www.levillagepotager.com)**

### ATELIER DE JARDINAGE EN PERMACULTURE Sailly, Yvelines, Île-de-France

La Ferme de la Cure, vieille de plus de 300 ans et gérée depuis 2008 en permaculture, ouvrira ses portes pour une visite guidée. Les participants en découvriront les principes. Cette immersion sera suivie d'un atelier pratique au jardin potager, offrant une expérience concrète des techniques écologiques pour apprendre et échanger autour des pratiques durables.

**Samedi 7 juin de 14h à 16h**  
**Sur inscription : [www.helloasso.com](http://www.helloasso.com)**  
**Renseignements : 01 30 33 00 77**  
**Ferme de la Cure, 3 rue des Bonnes Joies 78440 Sailly**  
**[www.seve-asso.fr](http://www.seve-asso.fr)**

### VISITE DE L'EXPLOITATION DE LA BERGERIE NATIONALE DE RAMBOUILLET Rambouillet, Yvelines, Île-de-France

La Bergerie nationale, forte de plus de deux siècles d'histoire, ouvrira ses portes pour une exploration de son exploitation agricole s'étendant sur 250 hectares. Les visiteurs pourront parcourir la ferme pédagogique en autonomie, découvrir les diverses productions agricoles menées en agriculture biologique et approcher les 300 moutons et 70 vaches laitières présents. L'exploitation est un modèle d'agroécologie grâce à l'autonomie de son système polyculture/élevage. Elle valorise sa production en circuit court. Les techniciens de la ferme répondront aux interrogations des curieux.

**Samedi 7, dimanche 8 et lundi 9 juin de 14h à 18h30**  
**Payant : 8,50 €/adulte, 6,50 €/enfant**  
**Renseignements : 01 61 08 68 70 ou [rambouillet-tourisme.fr](http://rambouillet-tourisme.fr)**  
**Bergerie nationale de Rambouillet, parc du Château 78120 Rambouillet**  
**[www.bergerie-nationale.fr](http://www.bergerie-nationale.fr)**

### VISITE GUIDÉE DES JARDINS GARONNAIS Baurech, Gironde, Nouvelle-Aquitaine

Les Jardins Garonnais, producteurs certifiés en agriculture biologique, proposeront une visite guidée de leur ferme maraîchère en agroécologie. Les visiteurs découvriront les pratiques du maraîchage Sol Vivant sur une parcelle d'1,3 hectare comprenant serres, cultures en plein champ et verger de pommiers. Le site bénéficie de la proximité de la Garonne, offrant un microclimat favorable aux cultures, notamment aux artichauts de Macau, emblèmes de la ferme.

**Samedi 7 juin de 16h30 à 17h30**  
**Sur inscription : [legumes@lesjardinsgaronnais.fr](mailto:legumes@lesjardinsgaronnais.fr)**  
**Renseignements : 06 37 07 73 77**  
**Les Jardins Garonnais 1950 Port Leyron 33880 Baurech**  
**[lesjardinsgaronnais.fr](http://lesjardinsgaronnais.fr)**

### CONFÉRENCE SUR L'AGRICULTURE SYNTROPIQUE Mornant, Rhône, Auvergne-Rhône-Alpes

Le Croissant Fertile accueillera Marc Houtman, pionnier de l'agriculture syntropique en France, pour une conférence dédiée à cette approche innovante de l'agroforesterie. Inspirée des principes de la succession naturelle, cette méthode intègre arbres et cultures pour restaurer la fertilité des sols et renforcer la résilience des systèmes agricoles. Il partagera son expérience menée aux Jardins de Valojoux en Dordogne.

**Samedi 7 juin de 18h30 à 20h**  
**Payant : prix libre à partir de 5 €/personne**  
**Sur inscription : [www.lesjardinsdevalojoux.weebly.com](http://www.lesjardinsdevalojoux.weebly.com) ou 07 66 83 64 33**  
**Le Croissant Fertile, 644 route des Ollagnons 69440 Mornant**  
**[www.lecroissantfertile.fr](http://www.lecroissantfertile.fr)**

### FERME BIO À CIEL OUVERT : DÉMONSTRATIONS ET DÉCOUVERTES La Couronne, Charente, Nouvelle-Aquitaine

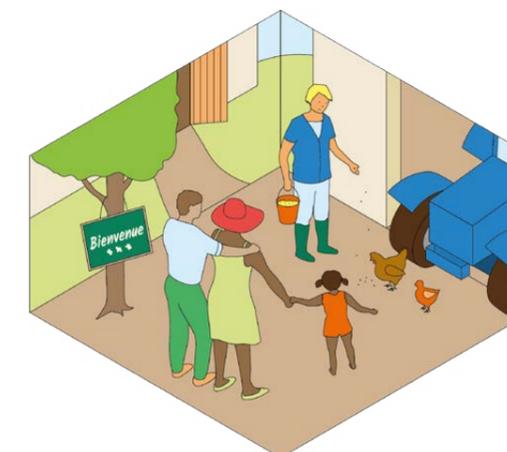
L'EARL de la Pinotière accueillera le public pour une matinée immersive autour de l'agriculture biologique. Bastien Aupetit présentera son exploitation, ses cultures et ses engagements pour l'alimentation humaine via la CORAB (coopérative agricole bio de l'Ouest de la France), notamment par ses choix culturels (pois chiches, lentilles, blé, grand épeautre, millet, maïs, moutarde, orge de printemps). Une démonstration de désherbage mécanique sera suivie d'un atelier ludique autour des graines et plantes cultivées. L'événement s'achèvera par un apéritif convivial sur la ferme.

**Lundi 9 juin de 9h30 à 12h30**  
**Renseignements : 06 71 13 71 03**  
**EARL de la Pinotière, 54 ter route du Grand Maine 16400 La Couronne**

### INAUGURATION D'UN JARDIN SOLIDAIRE INTERGÉNÉRATIONNEL À LA MARPA Martizay, Indre, Centre-Val de Loire

L'association Les Agriculteurs ont du cœur inaugurera à la MARPA de Martizay un Jardin de campagne solidaire intergénérationnel, cultivé collectivement grâce à la mise à disposition d'une parcelle par un agriculteur local. Pensé comme un lieu de transmission, de production locale et de lien social entre écoliers et personnes âgées, ce jardin proposera un moment festif mêlant visites, échanges, animations ludiques et découvertes autour de l'alimentation durable.

**Lundi 9 juin de 10h à 13h**  
**Renseignements : 06 72 35 48 97**  
**M.A.R.P.A Maison Accueil Rural Personnes Âgées, 28 place du Champ de Foire 36220 Martizay**  
**[www.instagram.com/lesagriculteursontducoeur](http://www.instagram.com/lesagriculteursontducoeur)**



# BIENVENUE À LA FERME

## VISITE À LA FERME LE GAEC DE VOISSIEUX

Saint-Bonnet-près-Orcival, Puy-de-Dôme, Auvergne-Rhône-Alpes

Le GAEC de Voissieux ouvrira ses portes pour faire découvrir le métier de paysan. Les visiteurs pourront assister à la traite des vaches, échanger avec les agriculteurs sur leur quotidien, câliner les veaux et déguster des fromages fermiers produits sur place. Une immersion dans la vie agricole, idéale pour les curieux de tous âges.

Vendredi 6 et samedi 7 juin de 17h à 19h

Renseignements : 07 86 89 27 07

GAEC de Voissieux 63210 Saint-Bonnet-près-Orcival

[www.gaec-de-voissieux.localomanie.fr](http://www.gaec-de-voissieux.localomanie.fr)

## PRINTEMPS AU VERGER-POTAGER DE BAILLEUL

Bailleul-sur-Thérain, Oise, Hauts-de-France

Le verger-potager de Bailleul, petite exploitation familiale, ouvrira ses portes pour faire découvrir ses cultures de fruits et légumes : fraises, asperges, tomates et pommes seront à l'honneur. Des visites des serres permettront d'échanger sur les bonnes pratiques agricoles. Un repas sur place sera proposé pour prolonger l'expérience en toute convivialité.

Samedi 7 juin de 9h à 17h30

Renseignements : 06 50 91 50 18 ou [verger.de.bailleul@gmail.com](mailto:verger.de.bailleul@gmail.com)

Verger-Potager de Bailleul, 20 rue de Beauvais 60930 Bailleul-sur-Thérain

[www.vergerpotagerdebailleul.com](http://www.vergerpotagerdebailleul.com)

## DÉCOUVERTE DE LA FERME DES COCHONS BIO LA HOUÉRO

Bretx, Haute-Garonne, Occitanie

Marie-Line et Eddy Georget accueilleront petits et grands pour un week-end festif autour de leur élevage de porcs en plein air. Visites en calèche avec l'âne Hector, animations pour enfants, marché fermier et ambiance musicale viendront rythmer la journée. Possibilité de repas sur place, sur inscription.

Samedi 7 et dimanche 8 juin de 10h à 17h

Sur inscription : 05 61 85 97 10

La ferme des cochons bio La Houéro, 80 impasse de la Houéro 31530 Bretx

[www.lahoueroporcbio.over-blog.com](http://www.lahoueroporcbio.over-blog.com)

## DÉCOUVERTE DE TOUS LES APPORTS DE LA CHÈVRE

La Madeleine-Bouvet, Orne, Normandie

Au cœur du Parc naturel régional du Perche, un petit élevage familial de chèvres ouvrira ses portes dans une ferme typique de la vallée de la Corbionne. Malvina, représentante de la deuxième génération d'éleveurs-producteurs, proposera des savons et cosmétiques au lait de chèvre, du fil pour le tricot ainsi que des confections en mohair issues de ses chèvres angoras. Les visiteurs pourront également déguster une délicieuse confiture de lait.

Samedi 7 juin de 10h à 19h

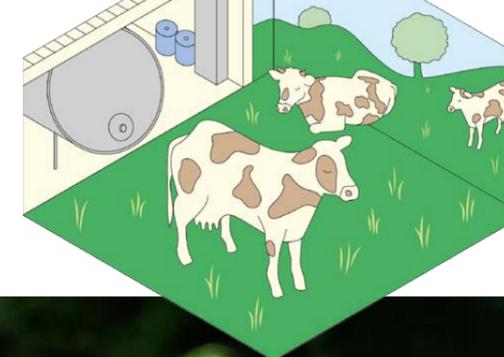
Sur inscription : 06 33 53 87 30

Ferme de l'Aritoir, 61110 La Madeleine-Bouvet

[www.fermedelaritoire.com](http://www.fermedelaritoire.com)



Journées Nationales de l'Agriculture



© L'Escargot Commingeois

## DÉCOUVERTE DE LA GRENADE ET DE SES VARIÉTÉS

Bagnols-sur-Cèze, Gard, Occitanie

Christine et Thomas Saleilles proposeront une immersion au cœur de leur verger spécialisé dans la culture du grenadier. Les visiteurs découvriront les différentes variétés cultivées sur place et les spécificités de cet arbre méditerranéen. L'événement sera aussi l'occasion de déguster le jus de grenade bio produit sur l'exploitation, dans un cadre propice à l'échange autour de cette culture originale.

Samedi 7 et dimanche 8 juin de 10h à 17h

La Grenattitude, 556 chemin de Montigal 30200 Bagnols-sur-Cèze

[www.la-grenattitude.com](http://www.la-grenattitude.com)

## ÉLEVAGE DE CHEVRES ANGORA ET MOHAIR À COURNEILLAC

Belbèze-en-Comminges, Haute-Garonne, Occitanie

Julie Raclius et Samuel Juillot accueilleront les visiteurs sur leur élevage de chèvres angoras pour une découverte du mohair, de la toison à la transformation. Des visites guidées, animations pédagogiques et une démonstration de tonte à 16h seront proposées. La ferme dispose aussi d'un hébergement insolite pour prolonger l'expérience en pleine nature.

Samedi 7 et dimanche 8 juin de 10h à 17h

Payant : 5 €/adulte, 3,5 €/enfant

Sur inscription : 06 50 28 25 50

La ferme de Courneillac, 31260 Belbèze-en-Comminges

[www.fermedecourneillac.fr](http://www.fermedecourneillac.fr)

## DE LA FERME À L'ASSIETTE CHEZ L'ESCARGOT COMMINGEOIS

Saint-Bertrand-de-Comminges, Haute-Garonne, Occitanie

L'Escargot Commingeois accueillera les visiteurs pour une découverte de l'élevage et de la transformation d'escargots. Au fil des visites guidées, il sera possible d'observer les parcs, d'échanger avec l'éleveur et de déguster les produits issus de l'exploitation. Une petite restauration sera également proposée sur place dans une ambiance conviviale.

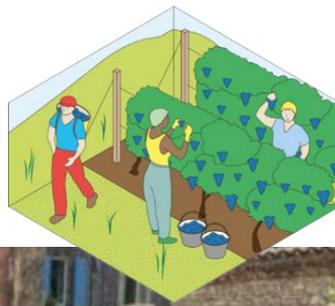
Samedi 7 et dimanche 8 juin de 10h à 18h

Sur inscription : [brianperrier@gmail.com](mailto:brianperrier@gmail.com) ou 07 68 53 38 54

L'Escargot Commingeois, 185 chemin d'Escaliron 31510 Saint-Bertrand-de-Comminges

[www.facebook.com](http://www.facebook.com)

Programme complet sur [www.journeesagriculture.fr](http://www.journeesagriculture.fr)



© La ferme de Cabriole

### PORTES OUVERTES À LA FERME DE CABRIOLE Saint-Félix-Lauragais, Haute-Garonne, Occitanie

Cornelia Fricker et Guillaume Desmery ouvriront les portes de leur élevage de chèvres et de vaches laitières pour faire découvrir l'univers de la ferme. Des visites commentées, démonstrations de fabrication de fromages, traite, animations pour enfants et balades seront proposées. Un petit marché de producteurs et une offre de restauration de 11h à 16h compléteront ce programme gourmand et familial.

**Samedi 7 et dimanche 8 juin de 10h à 18h**  
**Sur inscription : 05 61 83 10 97**  
**La ferme de Cabriole, 3668 route des Crêtes 31540 Saint-Félix-Lauragais**  
[www.ferme-de-cabriole.com](http://www.ferme-de-cabriole.com)

### DÉCOUVERTE DE LA PISCICULTURE DU MOULIN DE GUIRAL Saint-Martin-le-Redon, Lot, Occitanie

Charlotte Genoux et Aurélien Briand accueilleront les visiteurs pour une immersion au cœur de leur élevage de truites. La visite guidée permettra d'observer les bassins, les étangs et d'en apprendre davantage sur les pratiques d'élevage piscicole en milieu naturel. Une occasion d'explorer également l'environnement pédagogique de cette structure familiale.

**Samedi 7 juin de 10h30 à 17h**  
**Sur inscription : 05 65 36 53 26 ou 06 79 84 89 34**  
**Pisciculture du Moulin de Guiral, 46700 Saint-Martin-le-Redon**  
[www.moulindeguiral.fr](http://www.moulindeguiral.fr)

### VISITE D'UNE FERME DE SPIRULINE Saint-Jeure-d'Andaure, Ardèche, Auvergne-Rhône-Alpes

Evelyne et Pascal, producteurs passionnés, proposeront de découvrir la culture de la spiruline, une micro algue aux vertus nutritionnelles reconnues. Les visiteurs découvriront cette exploitation écologique et durable, nichée au cœur de l'Ardèche verte, et comprendront les avantages de cet aliment.

**Dimanche 8 juin de 14h à 15h**  
**Sur inscription : [www.spirulinedesmontsardèche.simplybook.it](http://www.spirulinedesmontsardèche.simplybook.it)**  
**Renseignements : 06 30 01 23 62 ou [contact@ardeche-spiruline.com](mailto:contact@ardeche-spiruline.com)**  
**Spiruline des Monts d'Ardèche, Mazabrard 07320 Saint-Jeure-d'Andaure**  
[www.ardeche-spiruline.com](http://www.ardeche-spiruline.com)

### VISITE DE LA PANACÉE BIO : DE L'AIL BLANC À L'AIL NOIR Lectoure, Gers, Occitanie

Jérémy vous invite à découvrir la culture emblématique de l'ail blanc de Lomagne et sa transformation en ail noir, lors d'une visite guidée gourmande et instructive. Après un tour des parcelles, vous terminerez la visite dans la boutique pour une dégustation.

**Samedi 7 juin de 14h30 à 16h**  
**Sur inscription : 05 62 29 12 87**  
**Payant : 5 €/personne**  
**La Panacée Bio, lieu-dit Toureille 2700 Lectoure**  
[www.lapanaceebio.fr](http://www.lapanaceebio.fr)

### PRINTEMPS À LA FERME DES CAPRICES DE SIDONIE Ronchères, Aisne, Hauts-de-France

La ferme des Caprices de Sidonie ouvrira ses portes pour un marché de producteurs et artisans locaux. Les visiteurs découvriront les colis de bœuf et de veau élevés à l'herbe, des plats cuisinés, des pâtes élaborées avec le blé de la ferme, ainsi que des produits issus de l'élevage de myocastors. Des articles artisanaux, notamment des savons, seront également proposés. De nombreuses animations seront organisées sur place, et une restauration sera disponible sur réservation.

**Samedi 7 et dimanche 8 juin de 10h à 18h**  
**Renseignements : 06 31 61 71 49, 06 75 32 91 69 ou [lafermedescapricesdesidonie@gmail.com](mailto:lafermedescapricesdesidonie@gmail.com)**  
**Ferme des Caprices de Sidonie, 11 rue des Vaches 02130 Ronchères**  
[www.lafermedescapricesdesidonie.com](http://www.lafermedescapricesdesidonie.com)

### À LA DÉCOUVERTE DU SAFRAN Lahas, Gers, Occitanie

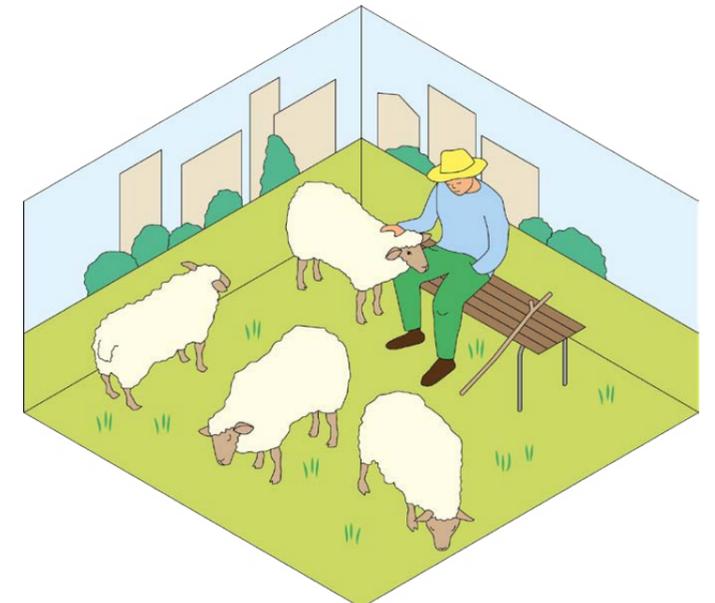
Nathalie accueillera les visiteurs sur son exploitation Safran Gorria pour expliquer les particularités de cette culture, avec un focus sur la phase essentielle de l'arrachage des bulbes. La visite se conclura par une dégustation de ses recettes élaborées à partir de safran cultivé sur place.

**Dimanche 8 juin de 15h à 17h30**  
**Payant : 8 €/personne**  
**Sur inscription : 07 50 53 45 74**  
**Safran Gorria, 1032 chemin de Traverse 32130 Lahas**  
[www.bienvenue-a-la-ferme.com](http://www.bienvenue-a-la-ferme.com)

### DÉCOUVERTE DE LA FERME DE GRÉMI Saint-Ovin, Manche, Normandie

La Ferme de Grémi ouvrira ses portes l'occasion pour les curieux de découvrir les animaux qui y évoluent ainsi que leur environnement. Les visiteurs pourront explorer les différentes facettes de la ferme et en apprendre davantage sur les pratiques agricoles locales en échangeant avec les agriculteurs.

**Dimanche 8 et lundi 9 juin de 15h à 17h**  
**Payant : 5 €/personne ; 1 € pour les moins de 2 ans**  
**Sur inscription : [www.lafermedegremi.fr](http://www.lafermedegremi.fr)**  
**La Ferme de Grémi, 2 impasse La Transportière 50300 Saint-Ovin**  
[www.lafermedegremi.fr](http://www.lafermedegremi.fr)



## POUR TOUTE LA FAMILLE



### LES JOURNÉES DE L'AGRICULTURE À ORLÉANS

Orléans, Loiret, Centre-Val de Loire

Portées par Open Agrifood, ces journées permettront de mieux comprendre les réalités agricoles grâce à des animations conviviales et pédagogiques installées en cœur de ville. Une ferme vivante accueillera petits et grands pour observer les animaux d'élevage et échanger avec des professionnels. Des ateliers de plantation sensibiliseront aux pratiques durables et aux cycles du vivant, tandis que des démonstrations culinaires mettront en lumière les produits locaux et de saison. Des espaces ludiques seront également proposés aux enfants avec des quiz, des jeux de piste et même des tracteurs miniatures. Une occasion unique de dialoguer avec les acteurs du monde agricole et de valoriser les circuits courts, le métier d'agriculteur et la biodiversité.

Vendredi 6 de 10h à 17h30 et samedi 7 juin de 10h à 18h

Place de Loire 45000 Orléans

[www.openagrifood.org](http://www.openagrifood.org)

### VISITE DE LA PETITE FERME PÉDAGOGIQUE

Saint-Rémy, Saône-et-Loire, Bourgogne-Franche-Comté

Poules, chèvres, lapins et autres animaux de la ferme seront à découvrir lors de cette visite guidée. Adaptée à tous les âges, l'activité proposera un moment de partage autour de la vie à la ferme, du soin aux animaux et des pratiques agricoles en circuit court.

Vendredi 6, samedi 7 et dimanche 8 juin de 9h30 à 11h puis de 15h30 à 17h

Payant : 5 €/personne

Sur inscription : 06 86 22 27 07 ou [contact@lapetitefermedesaintremy.fr](mailto:contact@lapetitefermedesaintremy.fr)

Petite ferme pédagogique, 51 route de la Forêt 71100 Saint-Rémy

[www.lapetitefermedesaintremy.fr](http://www.lapetitefermedesaintremy.fr)

### JEU DE PISTE ET AGROFORESTERIE AU DOMAINE D'ESCONS

Saint-Sulpice-sur-Lèze, Haute-Garonne, Occitanie

Le Domaine d'Escons proposera une expérience inédite autour d'un verger à champignons bio éco-pâturé par un troupeau de brebis. Un grand jeu de piste ludique et éducatif permettra de découvrir l'agroforesterie et de mieux comprendre les notions de produits locaux et de circuits courts grâce à des énigmes et autres rébus... Les visiteurs pourront également profiter d'une visite guidée de la ferme et d'un accès libre au domaine. Un repas fermier sera possible sur réservation.

Vendredi 6, samedi 7 et dimanche 8 juin de 10h30 à 12h30 puis de 15h à 17h

Sur inscription : [contact@domaineescons.fr](mailto:contact@domaineescons.fr)

Renseignements : 06 07 46 65 13

Escons 31410 Saint-Sulpice-sur-Lèze

[www.domaineescons.fr](http://www.domaineescons.fr)

### DOUCEURS FRUITÉES ET DÉCOUVERTES À LA ROCHE AUX FRUITS

Chavagnac, Cantal, Auvergne-Rhône-Alpes

La Roche aux fruits proposera une immersion gourmande dans son univers artisanal, au cœur d'un petit hameau de montagne du Cantal. Cette production locale met en valeur les fruits du terroir avec un large éventail de préparations traditionnelles ou créatives : confitures de fraise ou de myrtille, mais aussi de poire-verveine, gelée de gentiane ou de sureau, sirop de pissenlit, glaces à la lentille blonde... Une dégustation de sirops, confitures et pâtes de fruits sera proposée à la boutique. Les familles pourront également profiter de 2 rallyes photos conçus pour les enfants de 3 à 7 ans.

Vendredi 6, samedi 7 et dimanche 8 juin de 15h30 à 18h

Renseignements : 06 16 51 83 85

La Roche aux Fruits, La Boissonnière Chavagnac 15300 Chavagnac

[www.hautesterrestourisme.fr](http://www.hautesterrestourisme.fr)

### JOURNÉE DÉCOUVERTE AUX MOULINS DE PERRINE

Auriac-sur-Vendinelle, Haute-Garonne, Occitanie

Baptiste Marquié et Loïc Cordier accueilleront petits et grands autour d'une journée festive et pédagogique. Des démonstrations seront proposées dans les ateliers de transformation de la ferme : farines, huiles, pâtes, boulangerie. Les enfants pourront participer à la fabrication de pains et gâteaux. Restauration sur place avec les pizzas de la ferme, animations et marché de producteurs.

Samedi 7 juin de 8h30 à 19h30

Sur inscription : 05 61 83 45 51

Les moulins de Perrine, L'hom 31460 Auriac-sur-Vendinelle

[www.boutiquealaferme.fr](http://www.boutiquealaferme.fr)

### CHASSE AU TRÉSOR À LA NOYERAIE DES BORDERIES

Louzac-Saint-André, Charente, Nouvelle-Aquitaine

La Noyeraie des Borderies proposera deux parcours à énigmes en plein air au sein de son domaine, offrant aux enfants l'opportunité de s'amuser tout en découvrant le monde des noyers et des noix. Cette activité ludique et éducative permettra aux jeunes participants d'explorer l'environnement naturel de la ferme tout en relevant des défis adaptés à leur âge.

Samedi 7 juin de 9h à 17h

Accès libre pour les enfants jusqu'à 15 ans

Sur inscription : 09 83 06 38 76 ou [contact@noyeraie.com](mailto:contact@noyeraie.com)

Renseignements : 09 83 06 38 76 ou [contact@noyeraie.com](mailto:contact@noyeraie.com)

La Noyeraie des Borderies, 3 chez Devaud 16100 Louzac-Saint-André

### LAVANDE, VIN ET ENQUÊTE AU MAS DE L'ESSENTIEL

Villeseque, Lot, Occitanie

Sophie et David Girard ouvriront les portes de leur exploitation pour une immersion sensorielle : découverte des cultures de lavande et de la biodiversité, distillation d'huile essentielle, visite de la savonnerie artisanale et dégustation de vin de Cahors. Un rallye-game familial, «Le mystère du Mas», viendra pimenter la visite.

Samedi 7 et dimanche 8 juin de 10h à 19h

Sur inscription : 06 79 06 19 32

Le Mas de l'Essentiel, Trébaix 46090 Villeseque

[www.lemasdelessentiel.fr](http://www.lemasdelessentiel.fr)



Borderies





### PORTES OUVERTES AU RUCHER DE CANTIERS Cantiers, Eure, Normandie

Le Rucher de Cantiers ouvrira ses portes pour une journée dédiée à l'apiculture et aux produits fermiers. Les visiteurs pourront visiter le moulin, échanger avec l'agriculteur pour en savoir plus sur ses productions. Ils pourront suivre les explications de l'apiculteur dans la Beebox pour en savoir plus sur le monde des abeilles et son travail. Diverses activités familiales seront proposées comme un parcours en forêt jalonné d'énigmes, des dégustations à l'aveugle, de la décoration de ruche, du tir à la corde, une piscine de paille... Un repas convivial avec des produits de la ferme ou locaux, sera possible.

**Samedi 7 juin de 10h à 18h**  
Payant: accès à la Beebox 3€/personne  
Sur inscription : [le-rucher-de-cantiers@hotmail.com](mailto:le-rucher-de-cantiers@hotmail.com)  
Renseignements : 06 43 31 32 00  
Le Rucher de Cantiers, 4 bis rue de l'École 27420 Cantiers  
[www.rucher-de-cantiers.fr](http://www.rucher-de-cantiers.fr)

### À LA RENCONTRE DES CHÈVRES À LA FERME DU REV Thil, Haute-Garonne, Occitanie

Lisa Wroblewski proposera un week-end de découverte de son élevage caprin. Les visiteurs pourront suivre un parcours ludique autour des parcelles façon escape game, avant de déguster les fromages fermiers fabriqués sur place. Une belle occasion d'en apprendre plus sur l'univers de la chèvre tout en s'amusant.

**Samedi 7 et dimanche 8 juin de 10h à 18h**  
Sur inscription : 06 88 27 98 42  
La ferme du REV, 2340 route de Caubiac 31530 Thil  
[www.la-ferme-du-rev2.odoo.com](http://www.la-ferme-du-rev2.odoo.com)



© Atelier de maraîchage de l'Association des Femmes pour le Développement Durable

### PORTES OUVERTES ET MARCHÉ DE PRODUCTEURS La Chapelle-Huon, Sarthe, Pays de la Loire

La cidrerie-distillerie Pelletier ouvrira ses portes pour faire découvrir son exploitation via des visites guidées. Les visiteurs assisteront à une démonstration de distillation et à la fabrication de pain à l'ancienne. Des animations seront prévues pour les enfants, offrant une expérience enrichissante pour toute la famille. Un marché de producteurs locaux proposera une variété de produits artisanaux. Restauration possible sur place le dimanche midi.

**Samedi 7 de 14h à 18h et dimanche 8 juin de 9h30 à 18h**  
Sur inscription : [www.cidrerie-distillerie-pelletiersarthe.com](http://www.cidrerie-distillerie-pelletiersarthe.com) ou [distilleriepelletier@outlook.fr](mailto:distilleriepelletier@outlook.fr)  
Renseignements : 06 87 84 29 53  
[www.cidrerie-distillerie-pelletiersarthe.com](http://www.cidrerie-distillerie-pelletiersarthe.com)

### ATELIER DE MARAÎCHAGE 13<sup>e</sup> arrondissement, Paris, Île-de-France

L'Association des Femmes pour le Développement Durable (AFDD) proposera un atelier pratique de maraîchage et d'agriculture hors-sol. Les participants fabriqueront des pots en papier et réaliseront des semis de légumes et de fleurs. Les plus jeunes utiliseront des boîtes d'œufs pour leurs plantations, tandis que les adultes s'attelleront au labour et aux semis.

**Samedi 7 juin de 14h à 18h**  
Sur inscription : [afdd-contact@afdd.org](mailto:afdd-contact@afdd.org)  
18 rue Brillat Savarin 75013 Paris  
[www.afdd.org](http://www.afdd.org)

### « PIQUE-NIQUE AVEC LES VIGNERONS INDÉPENDANTS » EN FAMILLE AU CHÂTEAU MALIJAY Jonquières, Vaucluse, Provence-Alpes-Côte d'Azur

Le château Malijay accueillera le public au cœur de son domaine pour une journée conviviale avec un parcours pédagogique pensé pour les enfants et une dégustation thématique destinée aux adultes. L'accueil se fera dans la cour du château pour une expérience œnologique et familiale au plus près des vignes.

**Dimanche 8 juin de 11h à 15h**  
Sur inscription : [info@vignoblesmalijay.fr](mailto:info@vignoblesmalijay.fr) ou 06 59 20 09 55  
Château Malijay, 1511 chemin des Plumes 84150 Jonquières  
[www.vignoblesmalijay.fr](http://www.vignoblesmalijay.fr)

### FESTI'FERME À LA FERME DU PAILLARD Surques, Pas-de-Calais, Hauts-de-France

La Ferme du Paillard ouvrira ses portes pour faire découvrir une agriculture durable menée par des passionnés, où chaque animal est élevé avec soin et respect. Les visiteurs pourront explorer l'exploitation, seuls ou guidés, rencontrer les éleveurs et en apprendre davantage sur les pratiques agricoles locales. Des expositions de matériel agricole avec baptême de tracteur, ainsi que des animations telles qu'un concours de pesée de cochon, seront également au programme. Un marché du terroir proposera des produits fermiers, dont de la viande issue de la ferme (porc, viande bovine, volaille, lapin). Une restauration rapide sera disponible midi et soir, avec réservation conseillée.

**Dimanche 8 juin de 11h à 19h**  
Renseignements : 03 21 32 30 24 ou [lesserresdesangatte@gmail.com](mailto:lesserresdesangatte@gmail.com)  
La Ferme du Paillard, 351 route de Rebergues 62850 Surques  
[www.la-ferme-du-paillard.fr](http://www.la-ferme-du-paillard.fr)

### JAZZ, BALADE ET DÉGUSTATION AU DOMAINE SAINTE-MARIE Bormes-les-Mimosas, Var, Provence-Alpes-Côte d'Azur

Le Domaine Sainte-Marie ouvrira ses portes pour une journée mêlant découverte et détente. Entre balade dans les vignes, visite de la cave, ateliers pour enfants et concert de jazz en plein air, les visiteurs pourront savourer leur pique-nique dans une ambiance musicale et conviviale.

**Lundi 9 juin de 11h à 18h**  
Sur inscription : 04 94 49 57 15 ou [contact@domainsaintemarie.fr](mailto:contact@domainsaintemarie.fr)  
Domaine Sainte-Marie, 98 route de Saint-Tropez 83230 Bormes-les-Mimosas  
[www.facebook.com](http://www.facebook.com)



## ARTISANAT ET SAVOIR-FAIRE

### PORTES OUVERTES À LA LAITERIE LSDH Saint-Denis-de-l'Hôtel, Loiret, Centre-Val de Loire

À l'occasion de la journée mondiale du lait, la Laiterie Saint-Denis-de-l'Hôtel, entreprise familiale indépendante depuis plus d'un siècle, proposera une découverte complète de ses ateliers de production, zones de stockage et d'expédition. Le public participera à des animations autour du lait, incluant une salle de traite, des dégustations, une tombola, ainsi qu'une visite d'une ferme partenaire située à Fay-aux-Loges.

**Mercredi 4 juin de 9h à 17h30**  
Sur inscription : [jmlinscription.leblogdulait.fr](http://jmlinscription.leblogdulait.fr)  
Renseignements : 02 38 46 30 00  
LSDH, 10 route de l'Aérodrome 45550 Saint-Denis-de-l'Hôtel  
[www.lsdh.fr](http://www.lsdh.fr)

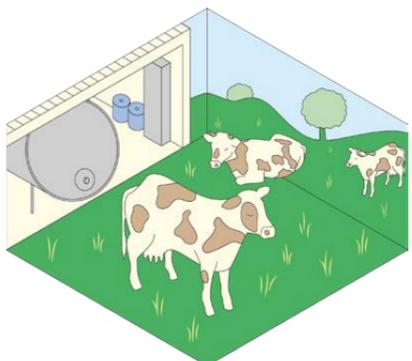
### DÉCOUVERTE DES PRODUITS ISSUS DU CASSIS Pimelles, Yonne, Bourgogne-Franche-Comté

La ferme familiale de la grange aux moines, installée depuis plus de 50 ans à Pimelles, ouvrira ses portes pour faire découvrir ses spécialités issues du cassis bio. Planté en 2015, la culture, de son petit fruit à ses feuilles et bourgeons, est transformée sous diverses formes : sirops, gelées, purées, tisanes, vinaigre ou encore poivre. Une dégustation originale des produits maison, sous forme d'amuse-bouches, sera proposée. Le public pourra rencontrer les producteurs, visiter l'exploitation et se promener dans les allées de la plantation pour en apprendre davantage sur cette culture. Un quiz sensoriel viendra rythmer la visite et offrira la possibilité de remporter un souvenir gourmand.

**Vendredi 6, samedi 7, dimanche 8 juin et lundi 9 juin de 10h à 19h**  
Renseignements : 03 86 75 23 41 / 06 98 52 03 73  
La grange aux moines 89740 Pimelles  
[www.cassidelagrangeauxmoines.fr](http://www.cassidelagrangeauxmoines.fr)



© Ferme familiale de la grange aux moines



© Groupe Bel

### VISITE DE L'USINE BABYBEL RÉSERVÉE AUX ADULTES Évron, Mayenne, Pays de la Loire

Pour la première fois, le Groupe Bel ouvrira les portes de son usine Babybel au public. Le vendredi, les curieux pourront participer à des visites guidées exclusives réservées aux adultes. Ils en apprendront plus sur l'histoire et les étapes de fabrication du mini fromage à coque rouge confectionné à base de lait 100% français et collecté en moyenne à 60 km de la fromagerie. L'expérience se conclura par une dégustation de fromages Babybel.

**Vendredi 6 juin de 8h30 à 10h30 et de 10h30 à 12h30**  
Sur inscription : [Inscription-visite-Bel-1-session-1](#) ou [Inscription-visite-Bel-1-session-2](#)  
Usine Babybel, 6 boulevard Bel 53600 Évron  
[www.groupe-bel.com](http://www.groupe-bel.com)

### DÉCOUVERTE D'UNE EXPLOITATION LAITIÈRE D'UN AGRICULTEUR PARTENAIRE DE BEL Châtres-la-Forêt, Mayenne, Pays de la Loire

Une exploitation laitière partenaire du groupe Bel accueillera le public pour une immersion pédagogique dans le quotidien des éleveurs. Adaptée aux adultes et enfants (conseillée pour les enfants de 5 à 14 ans), cette visite guidera les curieux à la découverte des animaux et des pratiques d'élevage durables. Un temps d'échange exclusif avec les agriculteurs est également prévu.

**Samedi 7 juin de 10h à 12h15**  
Sur inscription : [Inscription-visite-partenaire-bel](#)  
GAEC de Bellevue, 53600 Châtres-la-Forêt  
[www.groupe-bel.com](http://www.groupe-bel.com)

### À LA DÉCOUVERTE DES MÉTIERS DE LA VOLAILLE Nueil-les-Aubières, Deux-Sèvres, Nouvelle-Aquitaine

Le site Galliance Industrie Sévrienne ouvrira ses portes pour une visite guidée de son unité de transformation de poulets. L'occasion d'explorer les différentes étapes de la chaîne de production, d'observer le parc de machines et de découvrir la diversité des métiers exercés au sein de cette entreprise agroalimentaire. La visite, limitée à 10 participants, durera environ deux heures.

**Vendredi 6 juin de 11h à 13h**  
Sur inscription : [acharbonneau@galliance.fr](mailto:acharbonneau@galliance.fr) (avant le 30 mai)  
Galliance Industrie Sévrienne, 79250 Nueil-les-Aubières  
[www.galliance.fr](http://www.galliance.fr)

### ARTISANAT LOCAL ET PLANTES VERTUEUSES Yssingaux, Haute-Loire, Auvergne-Rhône-Alpes

La Vertueuse, fondée en 2016 par quatre jeunes entrepreneurs, proposera une visite de son atelier où tout est fait maison : de la culture de plantes et fruits frais à la mise en bouteille. Liqueurs, bières, sirops et tisanes seront présentés dans une démarche artisanale, locale et respectueuse des savoir-faire traditionnels. L'équipe partagera les coulisses de cette production engagée.

**Vendredi 6 juin de 11h à 12h**  
Payant : 7€/adulte, gratuit pour les moins de 12 ans  
Sur inscription : 04 71 75 95 01  
La Vertueuse, 180 rue Pipet 43200 Yssingaux  
[www.saveursdessucs.com](http://www.saveursdessucs.com)





### VISITE DE LA BRASSERIE : DÉCOUVREZ LES SECRETS DU BRASSAGE DE LA BIÈRE SERPENTINE Céreste, Alpes-de-Haute-Provence, Provence-Alpes-Côte d'Azur

Les visiteurs plongeront dans l'univers brassicole en découvrant l'histoire de la bière, les ingrédients utilisés, les techniques de brassage et les traditions associées. La microbrasserie La Serpentine, coopérative implantée au cœur du Luberon depuis 2017, ouvrira ses portes pour partager son savoir-faire unique. La visite se conclura par une dégustation exclusive de bières artisanales, avec la possibilité de se détendre à la guinguette extérieure. Une opportunité d'échanger avec les brasseurs passionnés, qui partageront anecdotes et détails sur leur métier.

**Vendredi 6 juin de 11h30 à 12h, puis de 15h30 à 16h, 16h30 à 17h et de 17h30 à 18h**

Payant : 3,50 €/personne

Sur inscription

Renseignements : 06 28 55 84 67

Microbrasserie La Serpentine, 561 route des Prés 04280 Céreste

[www.laserpentine.co](http://www.laserpentine.co)

### VISITE GUIDÉE DU MUSÉE DES EAUX-DE-VIE ET DE LA BRASSERIE DU PAYS WELCHE

Lapoutroie, Haut-Rhin, Grand Est

Le musée des Eaux-de-vie et la brasserie du pays Welche proposeront une visite guidée combinée d'1h30. Dans un premier temps, les participants découvriront l'histoire de la distillation et plongeront dans l'univers d'un collectionneur passionné. Plus tard, à la brasserie, ils apprendront tout sur la fabrication de sa bière, la première à bénéficier de la marque « Valeur Parc naturel régional » des Ballons des Vosges. La visite se terminera de manière conviviale avec une dégustation des produits issus de la distillerie familiale.

**Vendredi 6 juin de 15h30 à 17h**

Sur inscription : 03 89 47 50 26 ou [rene.de.miscault@orange.fr](mailto:rene.de.miscault@orange.fr)

Renseignements : 03 89 47 50 26

Musée des Eaux-de-vie, 85 rue du Général Dufieux 68650 Lapoutroie

[www.brasserieDupayswelche.fr](http://www.brasserieDupayswelche.fr)

### PRINTEMPS À LA FERME DU MOHAIR DU VAL DE DEÛLE

Quesnoy-sur-Deûle, Nord, Hauts-de-France

Christine Delécluse ouvrira les portes de son élevage de chèvres angoras pour faire découvrir le travail autour du mohair. Les visiteurs pourront circuler librement au sein de l'exploitation et en apprendre davantage sur cette fibre naturelle, de l'animal au produit fini. Ateliers créatifs pour les enfants et concours de dessin seront organisés pour l'occasion. La boutique de la ferme sera également accessible avec un large choix d'articles en mohair et savons au lait de chèvre.

**Samedi 7 et dimanche 8 juin de 10h à 13h**

Renseignements : 03 20 39 88 32 ou [christine.delecluse@orange.fr](mailto:christine.delecluse@orange.fr)

Mohair du Val de Deûle, 21 rue de Comines 59890 Quesnoy-sur-Deûle

[www.mohair-du-val-de-deule.fr](http://www.mohair-du-val-de-deule.fr)



© Mohair du Val de Deûle

### ATELIER DE PÂTES ARTISANALES AU BLÉ DUR

Lombez, Gers, Occitanie

Orane proposera une immersion dans son atelier Past'Aqui, où seront expliqués les secrets de fabrication des pâtes fermières. Les participants auront l'occasion de confectionner eux-mêmes des pâtes fraîches et pourront repartir avec leur production (non incluse dans le tarif). Une visite pédagogique et gourmande.

**Samedi 7 juin de 10h à 11h30**

Payant : 8 €/personne

Sur inscription : 07 88 57 36 96

Past'Aqui, 2680 route d'Espaon 32220 Lombez

[www.pastaqui.fr](http://www.pastaqui.fr)

### MIELS, PLANTES ET MUSIQUES CHEZ MÉLISSE DÉLICE

Albi, Tarn, Occitanie

Pascal Pragnère proposera une découverte sensorielle autour des plantes aromatiques et de l'univers des abeilles. Trois visites guidées rythmeront chaque journée, avec dégustation de miel et jeux interactifs. Une animation musicale et dansée viendra compléter ce programme convivial. Une offre de restauration légère sera disponible pour le déjeuner ou le goûter.

**Samedi 7 de 11h à 19h et dimanche 8 juin de 10h à 18h**

Renseignements : [contact@melisse-delices.fr](mailto:contact@melisse-delices.fr)

Mélisse Délice, 50 rue Pierre Mourgues 81000 Albi

[www.albi-tourisme.fr](http://www.albi-tourisme.fr)

### DE LA LAVANDE AU FLACON : IMMERSION CHEZ LES DISTILLATEURS DE BEL AIR

Saint-Just, Gard, Occitanie

La Distillerie Bel Air proposera une visite guidée entre garrigues et Cévennes pour découvrir le cheminement de la plante aromatique jusqu'à l'huile essentielle. Les visiteurs seront invités à explorer le savoir-faire artisanal de la distillation bio au cœur des champs de lavande et à échanger avec une équipe passionnée. Une gamme de produits biologiques sera disponible sur place.

**Samedi 7 juin de 14h à 15h**

Sur inscription : [visite@belair.bio](mailto:visite@belair.bio)

Renseignements : 04 22 84 02 00

Distillerie Bel Air, 30580 Saint-Just

[www.belair.bio](http://www.belair.bio)

### PORTES OUVERTES, ANIMATIONS ET MARCHÉ DE PRODUCTEURS À LA CIDRERIE

La Chapelle-Huon, Sarthe, Pays de la Loire

La cidrerie-distillerie Pelletier ouvrira ses portes pour faire découvrir son exploitation à travers des visites guidées. Les participants assisteront à une démonstration de distillation et à la fabrication de pain à l'ancienne. Des animations seront prévues pour les enfants, offrant une expérience enrichissante pour toute la famille. Un marché de producteurs locaux proposera une variété de produits artisanaux. Restauration possible sur place le dimanche midi.

**Samedi 7 de 14h à 18h et dimanche 8 juin de 9h30 à 18h**

Sur inscription : [www.cidriedistilleriepelletiersarthe.com](http://www.cidriedistilleriepelletiersarthe.com)

Renseignements : 06 87 84 29 53, [distilleriepelletier@outlook.fr](mailto:distilleriepelletier@outlook.fr)

La Maison Brûlée 72310 La Chapelle-Huon

[www.cidriedistilleriepelletiersarthe.com](http://www.cidriedistilleriepelletiersarthe.com)

### PLANTES AROMATIQUES ET MÉDICINALES AU CŒUR D'UN JARDIN VIVANT

Kergist, Morbihan, Bretagne

Un Jardin sauvage ouvrira sa micro-ferme pour faire découvrir la richesse des plantes aromatiques et médicinales. La visite guidée permettra d'explorer les cultures, d'aborder leurs usages et bienfaits, et de comprendre les méthodes de transformation artisanales. Le parcours s'inscrira dans un cadre cultivé selon les principes de la permaculture et dans le respect de la biodiversité.

**Dimanche 8 juin de 10h à 12h**

Sur inscription : [sacha@unjardinsauvage.bzh](mailto:sacha@unjardinsauvage.bzh)

Renseignements : 07 83 29 58 69

Un Jardin sauvage, 29 Kergal 56300 Kergist

[www.unjardinsauvage.bzh](http://www.unjardinsauvage.bzh)



# MARCHÉS ET CIRCUITS COURTS

## RENCONTRE AVEC LES PRODUCTEURS LOCAUX AU SUPER U DE POITIERS SUD

Poitiers, Vienne, Nouvelle-Aquitaine

Le Super U de Poitiers Sud accueillera plusieurs producteurs locaux, offrant aux clients l'opportunité de découvrir des fournisseurs et déguster leurs produits régionaux. Parmi les participants, on retrouvera le miel Le Prés Leroy de Poitiers, les jus Gargouil de Charroux, la ferme de l'Âne vert de Sossay, les prairies de Gartempe de Vicq-sur-Gartempe, le Pré Joly de Saint-Gervais-les-Trois-Clochers et la ferme de Blas'lait de Saint-Martin-la-Pallu. Une occasion privilégiée d'échanger avec les artisans de la région et de soutenir les circuits courts.

**Vendredi 6 et samedi 7 juin de 8h30 à 20h**

Renseignements : 06 26 16 19 35 ou [superu.poitierssud@systeme-u.fr](mailto:superu.poitierssud@systeme-u.fr)

Super U Poitiers Sud, 91 avenue du 8 mai 1945 86000 Poitiers

[www.facebook.com/superu.poitiers](http://www.facebook.com/superu.poitiers)

## MAGASIN DE PRODUCTEURS LA FERME COUTANÇAISE

Coutances, Manche, Normandie

Les producteurs locaux effectueront des permanences en magasin commun La Ferme coutanaise afin de se faire connaître et mettre en avant leurs produits auprès des consommateurs. Viande, produits laitiers, légumes, conserves, pain, œufs, biscuits, confitures et boissons seront ainsi présentés par les agriculteurs eux-mêmes. L'occasion de les interroger sur leur métier et modes de productions.

**Vendredi 6 et samedi 7 juin de 10h à 19h**

Renseignements : 02 50 52 93 46

La ferme Coutanaise, 92 A avenue division Leclerc 50200 Coutances

[www.ferme-coutanaise.com](http://www.ferme-coutanaise.com)

## MARCHÉ À LA FERME DU TAMBOURINOUR

Mainxe-Gondeville, Charente, Nouvelle-Aquitaine

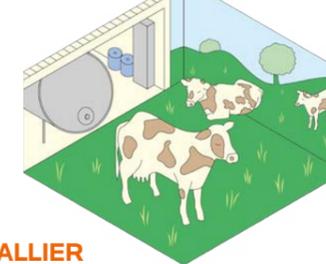
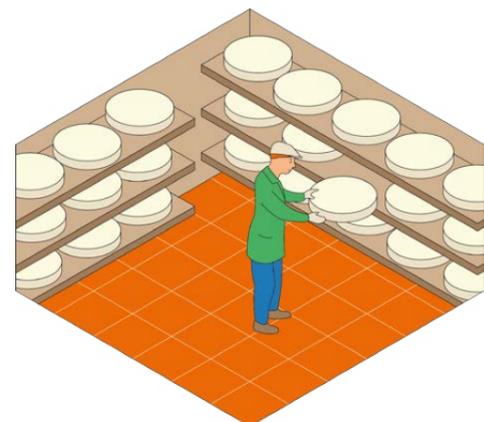
Le Domaine du Tambourinour proposera de venir à la rencontre de producteurs locaux sur un marché à la ferme réunissant une quinzaine de participants. Les visiteurs y trouveront fruits et légumes frais, viandes de veau de Chalais, de bœuf, de porc fermier, volailles, canards gras ainsi que des produits laitiers de vache et de chèvre, confitures, miels et même des huîtres. Ce rendez-vous sera l'occasion de découvrir des produits de saison issus de l'agriculture raisonnée et de l'élevage local, favorisant les circuits courts et la convivialité.

**Vendredi 6 juin de 14h à 19h**

Renseignements : 05 45 81 92 87 ou [tambourinour@yahoo.fr](mailto:tambourinour@yahoo.fr)

Domaine du Tambourinour, 5 domaine du Tambourinour 16200 Mainxe-Gondeville

[marchedutambourinour.fr](http://marchedutambourinour.fr)



## MARCHÉ DE PRODUCTEURS SOUS LA HALLE COUVERTE DE SAINT-VALLIER

Saint-Vallier, Saône-et-Loire, Bourgogne-Franche-Comté

La Chambre d'agriculture de Saône-et-Loire coordonnera un marché réunissant une dizaine de producteurs locaux dans la halle couverte de Saint-Vallier. Ce rendez-vous mettra à l'honneur la diversité et la qualité des produits du territoire : viandes, volailles, poissons, escargots, pain, fromages, bières artisanales, miel, savons et cosmétiques. Un moment privilégié pour rencontrer les producteurs et découvrir leurs savoir-faire.

**Vendredi 6 juin de 15h à 19h**

La halle couverte 71230 Saint-Vallier

[www.facebook.com/bienvenuealafermesaoneetloire.fr](http://www.facebook.com/bienvenuealafermesaoneetloire.fr)

## MARCHÉ DES PRODUCTEURS À DIOU

Diou, Allier, Auvergne-Rhône-Alpes

La Chambre d'agriculture de l'Allier et la commune de Diou accueilleront un marché des producteurs de pays sur la place du village. Ce rendez-vous festif mettra en avant les produits fermiers du Bourbonnais, à emporter ou à déguster sur place. Dans une ambiance conviviale, les visiteurs composeront leur repas directement auprès des producteurs présents, le tout animé par un concert en plein air.

**Vendredi 6 juin de 18h à 23h30**

Renseignements : 04 70 48 42 42

Place du marché 03290 Diou

## MARCHÉ DES PRODUCTEURS DE PAYS DE TOULON

Toulon, Var, Provence-Alpes-Côte d'Azur

Quinze agriculteurs accueilleront les curieux sur le marché des producteurs de Pays de Toulon, aux côtés d'artisans locaux. L'occasion d'échanger sur les conditions de production et la qualité de leurs produits à déguster. L'apéritif des producteurs s'y prêtera particulièrement. Pour prolonger ces rencontres, certains producteurs proposent des visites de leur exploitation.

**Samedi 7 juin de 8h à 13h**

Renseignements : 04 94 50 54 50

Marché des Producteurs de Pays de Toulon, rue Paul Lendrin 83000 Toulon

Et aussi...

Marché des Producteurs de Pays de Lorgues

**Vendredi 6 juin de 8h à 13h**

Marché des Producteurs de Pays d'Ollioules

**Vendredi 6 juin de 17h à 19h**

Marché des Producteurs de Pays de Toulon

**Samedi 7 juin de 8h à 13h**

[www.bienvenue-a-la-ferme.com](http://www.bienvenue-a-la-ferme.com)



© Marché des Producteurs de Pays de Toulon

### MATINÉE PORTES OUVERTES À LA PAILLOTE Montauban, Tarn-et-Garonne, Occitanie

La Ferme La Paillote ouvrira ses portes pour une matinée conviviale. Les visiteurs pourront déguster un petit-déjeuner offert, assister à une démonstration d'extraction de miel à partir des ruches de la ferme, savourer les fruits de l'exploitation et participer à une visite guidée des installations, incluant la ferme et les vergers.

**Samedi 7 juin de 8h à 13h**  
Renseignements : 06 45 14 66 65  
La Paillote, Chemin de Foulquié 82000 Montauban  
[www.instagram.com/lapailote82](http://www.instagram.com/lapailote82)

### PORTES OUVERTES DU RUCHER DU PRÉ GAUDRY Piseux, Eure, Normandie

Le Rucher du Pré Gaudry ouvrira ses portes pour une immersion dans le monde de l'apiculture, avec une thématique médiévale. Les visiteurs pourront découvrir des activités autour des abeilles et du Moyen Âge, tout en profitant d'un marché de producteurs et d'artisans locaux. Une restauration rapide sera également proposée sur place.

**Samedi 7 et dimanche 8 juin de 9h à 19h**  
Renseignements : 06 11 34 72 88  
Le Rucher du Pré Gaudry, Les Landes 27130 Piseux  
[www.facebook.com/lerucherdupregaudry](http://www.facebook.com/lerucherdupregaudry)

### DÉCOUVERTE À LA FERME AQUAPONIQUE DE L'ABBAYE Chaumousey, Vosges, Grand Est

La Ferme aquaponique de l'Abbaye ouvrira ses portes pour faire découvrir cette méthode combinant culture de légumes et élevage de poissons. Des animations ludiques et pédagogiques seront proposées tout au long de la journée, offrant une occasion conviviale d'apprendre en famille ou entre amis. Des producteurs vosgiens seront également présents pour faire déguster leurs produits et échanger sur leurs savoir-faire, permettant ainsi de mieux comprendre leur travail.

**Samedi 7 juin de 10h à 17h30**  
Sur inscription : [contact@lavenirestdanslassiette.fr](mailto:contact@lavenirestdanslassiette.fr)  
Renseignements : 06 84 03 22 82  
Ferme aquaponique de l'Abbaye, 60 Les champs de la Corvée 88390 Chaumousey  
[www.lavenirestdanslassiette.fr](http://www.lavenirestdanslassiette.fr)

### DÉGUSTATION LOCALE AU RESTAURANT DU PORT Paimpol, Côtes-d'Armor, Bretagne

Le Restaurant du Port mettra à l'honneur les producteurs locaux avec lesquels il collabore toute l'année. Le public sera invité à déguster des produits issus des circuits courts, directement intégrés à la cuisine du restaurant. Cette initiative visera à valoriser le lien entre restaurateurs et producteurs du territoire dans une démarche de qualité et de proximité.

**Samedi 7 juin et dimanche 8 juin de 15h30 à 17h30**  
Renseignements : 06 15 05 20 05  
Restaurant du Port, 17 quai Morand 22500 Paimpol  
[www.restaurantduport-paimpol.fr](http://www.restaurantduport-paimpol.fr)



© Rucher du Pré Gaudry

### DÎNER CHAMPÊTRE À LA FERME LA CORBINIÈRE Saint-Laurent-en-Gâtines, Indre-et-Loire, Centre-Val de Loire

Aurélien Bruère et Mikaël Guinier proposeront un dîner convivial à la ferme, mettant à l'honneur les produits cultivés et transformés sur place : blé, lentilles, pois chiches et huiles issus de l'agriculture raisonnée. Dans un cadre champêtre, les convives partageront un repas valorisant les circuits courts et les saveurs locales.

**Samedi 7 juin de 20h à 23h**  
Sur inscription : [aurelien.briere@orange.fr](mailto:aurelien.briere@orange.fr) ou 06 82 65 17 76  
Payant : selon le menu choisi  
Ferme La Corbinière, lieu-dit La Corbinière 37380 Saint-Laurent-en-Gâtines  
[www.lagatinelarentaise.fr](http://www.lagatinelarentaise.fr)

### PORTES OUVERTES ET MARCHÉ DE PRODUCTEURS À LA FROMAGERIE DU CLOCHER Fulvy, Yonne, Bourgogne-Franche-Comté

La fromagerie du Clocher ouvrira ses portes pour une journée conviviale dédiée aux savoir-faire locaux. Les visiteurs pourront découvrir les étapes de fabrication du fromage, rencontrer des producteurs de la région lors d'un marché en plein air, déguster leurs produits et profiter d'un moment d'échange et de découverte. Un vide-greniers aura également lieu dans le village, avec restauration sur place.

**Dimanche 8 juin de 9h à 18h**  
Renseignements : 06 67 92 52 23  
Fromagerie du Clocher, 28 route de Genève 89160 Fulvy  
[www.lafromagerieduclocher.fr](http://www.lafromagerieduclocher.fr)

### PORTES OUVERTES DE LA FERME LE P'TIT CHÈVRE Bernouil, Yonne, Bourgogne-Franche-Comté

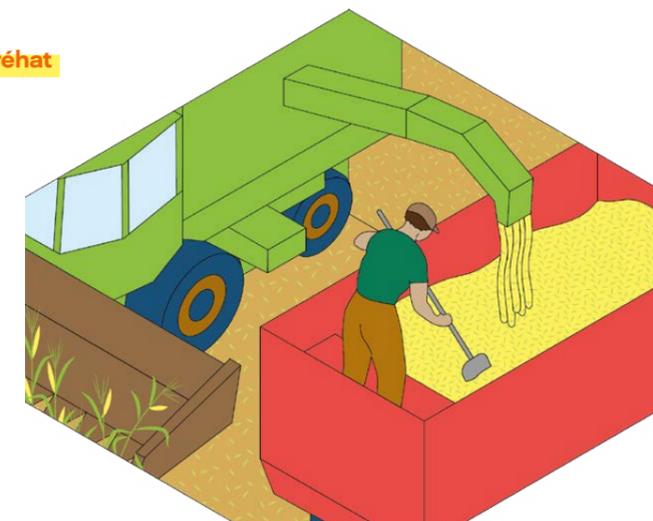
La ferme Le P'tit Chèvre ouvrira ses portes pour une journée conviviale. Les visiteurs pourront découvrir l'élevage, assister à la traite en fin de journée et visiter le marché de producteurs locaux. Une occasion idéale pour rencontrer les professionnels et déguster des produits du terroir. Il sera possible de partager un repas le midi sur réservation.

**Dimanche 8 juin de 10h à 19h**  
Sur inscription pour le repas du midi : 06 11 71 45 31  
Renseignements : 06 11 71 45 31  
Ferme Le P'tit Chèvre, 18 Grande Rue 89360 Bernouil  
[ptit-chevre-bernouil.fr](http://ptit-chevre-bernouil.fr)

### DÉCOUVERTE D'UN ÉLEVAGE LAITIER SUR L'ÎLE DE BRÉHAT Île-de-Bréhat, Côtes-d'Armor, Bretagne

Dans le cadre de l'opération « Tous à la ferme », Anne-Laure Auffret proposera une visite guidée de sa petite ferme située sur l'Île-de-Bréhat. Son troupeau de 10 vaches laitières est nourri exclusivement à l'herbe et au foin produit localement. Le lait est transformé sur place en une gamme de produits fermiers : glaces, yaourts, fromages blancs, beurre, crème crue et riz au lait. Une rencontre originale sur un territoire insulaire.

**Dimanche 8 juin de 14h à 18h**  
Sur inscription  
Renseignements : 07 49 05 81 02  
Lait Bréhatines, Crech Simon 22870 Île-de-Bréhat  
[www.facebook.com/lait.brehatines](http://www.facebook.com/lait.brehatines)





# PRENDRE LA CLÉ DES CHAMPS

## JOURNÉE AGRICULTURE ET PAYSAGES

Laqueuille, Puy-de-Dôme, Auvergne-Rhône-Alpes

Le CAUE du Puy-de-Dôme proposera un parcours découverte sur la commune de Laqueuille pour explorer les liens entre paysage, agriculture et alimentation. Ce rendez-vous s'inscrira dans une démarche de sensibilisation à la consommation responsable et à l'aménagement du territoire, avec l'appui du Conseil départemental et d'INRAE.

Vendredi 6 juin de 9h à 12h

Sur inscription : [contact@caue63.com](mailto:contact@caue63.com) ou 04 73 42 21 20

Salle polyvalente de Laqueuille, 63820 Laqueuille

[www.caue63.com](http://www.caue63.com)

## BALADE CHAMPÊTRE ET DÉCOUVERTE DU LAIT BIO

Baignes-Sainte-Radegonde, Charente, Nouvelle-Aquitaine

L'EARL La Laitière, avec Anne-Laure Veysset, proposera une balade de 5 kilomètres au cœur d'une ferme laitière bio. Cette randonnée conviviale permettra d'en apprendre davantage sur le pâturage, les cultures fourragères pour nourrir les animaux, ainsi que l'importance des haies et prairies pour la biodiversité et le climat. Une dégustation de produits fermiers conclura la sortie pour un moment gourmand et local.

Vendredi 6 juin de 18h30 à 22h

Renseignements : 06 98 94 63 75 ou [anne-laure.veysset@charente.chambagri.fr](mailto:anne-laure.veysset@charente.chambagri.fr)

EARL La Laitière, 2 chemin de la Champagne 16360 Baignes-Sainte-Radegonde

[www.facebook.com/earllalaitiere](https://www.facebook.com/earllalaitiere)

## À SAILLAC, LA NOIX AU FIL DES SENTIERS

Saillac, Corrèze, Nouvelle-Aquitaine

Le PETR Vallée de la Dordogne corrézienne proposera une balade à travers les paysages de Saillac pour découvrir les savoir-faire liés à la production de noix. L'itinéraire, accessible à tous, permettra de mieux comprendre cette culture emblématique du territoire, entre patrimoine arboricole, traditions agricoles et transformations gourmandes. Une immersion sensorielle dans un environnement rural préservé.

Samedi 7 juin de 9h à 13h

Renseignements : 05 55 91 99 13

Commune de Saillac, Rue Marbot 19500 Saillac

[www.valleedordogne.org](http://www.valleedordogne.org)

## VISITE GUIDÉE DES VERGERS DE GRENAIERS EN FLEURS

Malacène, Vaucluse, Provence-Alpes-Côte d'Azur

Les visiteurs exploreront les vergers de grenadiers en fleurs lors d'une balade commentée, découvrant les pratiques agricoles de l'exploitation. La promenade offrira également une vue imprenable sur le mont Ventoux. La visite se conclura par une dégustation des produits de l'atelier, notamment des jus de fruits.

Samedi 7 juin de 9h30 à 11h et de 15h à 16h30

Sur inscription : [contact@latelierdhippolyte.fr](mailto:contact@latelierdhippolyte.fr)

Renseignements : 06 34 25 43 22

L'Atelier d'Hippolyte, 4285 route de Veaux 84340 Malacène

[www.latelierdhippolyte.fr](http://www.latelierdhippolyte.fr)



© L'Atelier d'Hippolyte

## BALADE PÉDAGOGIQUE DANS LES CHAMPS DE LA GRANGE-ROUGE

Milly-la-Forêt, Essonne, Île-de-France

La ferme de la Grange-Rouge proposera un parcours pédestre commenté à travers ses cultures de céréales, lavandins, fenouil ou encore betteraves, avec passage devant les poules élevées en plein air. La promenade sera l'occasion d'évoquer les adaptations agricoles face aux enjeux environnementaux, économiques et sociétaux. Un « baptême de tracteur » sera proposé aux enfants, suivi d'un accès libre à la boutique fermière.

Samedi 7, dimanche 8 et lundi 9 juin de 10h à 12h puis de 14h30 à 16h

Sur inscription : [fermesLGLGR@gmail.com](mailto:fermesLGLGR@gmail.com)

Renseignements : 06 07 65 74 05

La Grange-Rouge, route de Gironville 91405 Milly-la-Forêt

[www.ferme-lgr.com](http://www.ferme-lgr.com)

## BALADE GOURMANDE ET FROMAGÈRE AU GAEC DU MAQUIS RELAIS

Anzat-le-Luguet, Puy-de-Dôme, Auvergne-Rhône-Alpes

Le GAEC du Maquis Relais accueillera le public pour une immersion au cœur d'un élevage bovin laitier dont la production est transformée en Saint-Nectaire AOP. Une balade de moins de 5 km mènera à travers les prairies naturelles du site, avant une pause gourmande et une visite de la cave d'affinage. L'éleveur partagera ses pratiques et son quotidien dans ce paysage de moyenne montagne.

Samedi 7 juin de 10h à 12h30

Renseignements : 04 71 23 19 84 ou 06 49 92 97 20

GAEC du Maquis Relais, 63420 Anzat-le-Luguet

[www.facebook.com](https://www.facebook.com)

## RANDO-TERRAIRE ET PIQUE-NIQUE AVEC LES VIGNERONS INDÉPENDANTS

Nyons, Drôme, Auvergne-Rhône-Alpes

Le Domaine Rocheville proposera un parcours en autonomie de 5 km sur son exploitation viticole, avec départ à 10h30. Des chaussures de marche, une casquette et une gourde sont conseillées pour cette balade accessible à tous. Un jeu de piste débutera à 11h pour les enfants accompagnés. À 12h30, un apéritif vigneron sera offert, suivi d'un pique-nique convivial avec tables et bancs mis à disposition.

Samedi 7 juin et lundi 9 de 10h à 15h30

Sur inscription : [contact@domainerocheville.com](mailto:contact@domainerocheville.com) ou 04 75 26 35 20

Domaine Rocheville, 117 ter route de Montélimar 26110 Nyons

[www.domainerocheville.com](http://www.domainerocheville.com)





**« PIQUE-NIQUE CHEZ LES VIGNERONS INDÉPENDANTS » AU CŒUR DU BEAUJOLAIS**  
**Juliéas, Rhône, Auvergne-Rhône-Alpes**

Le Château de Juliéas proposera une journée immersive consacrée aux travaux viticoles et à la découverte de son domaine. Les visiteurs commenceront par une balade commentée dans une parcelle de vignes, suivie d'un apéritif convivial offert par le domaine. Le repas se poursuivra autour d'un pique-nique tiré du sac, accompagné des vins du château. L'après-midi sera rythmée par une visite guidée du domaine et un jeu sensoriel ludique.

**Samedi 7 juin de 10h30 à 16h30**  
**Sur inscription : [ici](#)**  
**Renseignements : 06 73 83 03 11**  
**Château de Juliéas, 337 route de Vaux 69840 Juliéas**  
**[www.chateaudeljulienas.com](http://www.chateaudeljulienas.com)**

**BALADE GUIDÉE ET PIQUE-NIQUE AU PLUS PRES DE VIGNES**  
**Lorgues, Var, Provence-Alpes-Côte d'Azur**

Le Château Roubine proposera une immersion au cœur du vignoble avec une balade guidée sur le sentier vigneron, suivie d'une visite du chai et de dégustations commentées de ses cuvées. Les participants pourront pique-niquer sur le domaine. L'événement s'adresse à un public curieux de découvrir le travail de la vigne dans un cadre authentique.

**Samedi 7 juin de 11h à 18h**  
**Sur inscription : 04 94 85 94 94**  
**Château Roubine, 4216 route de Draguignan 83510 Lorgues**  
**[www.chateauroubine.com](http://www.chateauroubine.com)**

**BALADE DU PATRIMOINE DANS LE CADRE DE LA 3<sup>E</sup> FÊTE DU BOIS DE LA CHAPELLE**  
**Torcy, Pas-de-Calais, Hauts-de-France**

La Brasserie Bois de la Chapelle ouvrira ses portes pour une journée festive ponctuée d'activités variées : visite de la brasserie, balade du patrimoine, marché de producteurs, exposition de tracteurs anciens et animations pour enfants. En soirée, dégustation conviviale, repas fermier sur réservation et bal dansant sur des airs des années 80 viendront prolonger l'événement. Une balade en calèche avec chevaux boulonnais sera proposée.

**Samedi 7 juin de 15h à 00h**  
**Balade en calèche payante : 5 €/personne**  
**Renseignements : 06 50 78 48 26**  
**Brasserie Bois de la Chapelle, 8 rue Principale 62310 Torcy**  
**[www.facebook.com/brasserie.boisdelachapelle](https://www.facebook.com/brasserie.boisdelachapelle)**



© Château Roubine

**BALADE AGRICOLE À SAINT-JULIEN-AUX-BOIS**  
**Saint-Julien-aux-Bois, Corrèze, Nouvelle-Aquitaine**

Le PETR Vallée de la Dordogne corrézienne proposera une promenade guidée dans les paysages agricoles autour de Saint-Julien-aux-Bois. Ce temps de découverte mettra en lumière les pratiques locales d'élevage, les cultures présentes et la gestion des espaces ruraux. Une invitation à mieux comprendre l'agriculture et son rôle dans la préservation des territoires vivants.

**Dimanche 8 juin de 9h à 13h**  
**Renseignements : 05 55 91 99 13**  
**Saint-Julien-aux-Bois, route du Quinsac 19220 Saint-Julien-aux-Bois**  
**[www.valleedordogne.org](http://www.valleedordogne.org)**

**BALADE, MUSIQUE ET DÉGUSTATION CHEZ GRAINS D'O VIN**  
**Saint-Projet, Lot, Occitanie**

Valérie et Jean-Christophe Alibert inviteront à une journée festive autour de leur vignoble. Une randonnée matinale mènera les visiteurs à travers les vignes avant un apéritif en musique. Barbecue en libre accès, repas tiré du sac ou spécialités proposées par le foodtruck COMBI SHOP compléteront la pause déjeuner. L'après-midi sera consacré à la visite de la cave et à la dégustation.

**Dimanche 8 juin de 9h à 18h**  
**Sur inscription : 06 74 78 51 06 ou 06 08 68 77 87**  
**Grains d'o vin, 46300 Saint-Projet**  
**[www.bienvenue-a-la-ferme.com](http://www.bienvenue-a-la-ferme.com)**

**BALADE SENSORIELLE AU CŒUR DES VIGNES DU SARRAT D'EN SOL**  
**Tuchan, Aude, Occitanie**

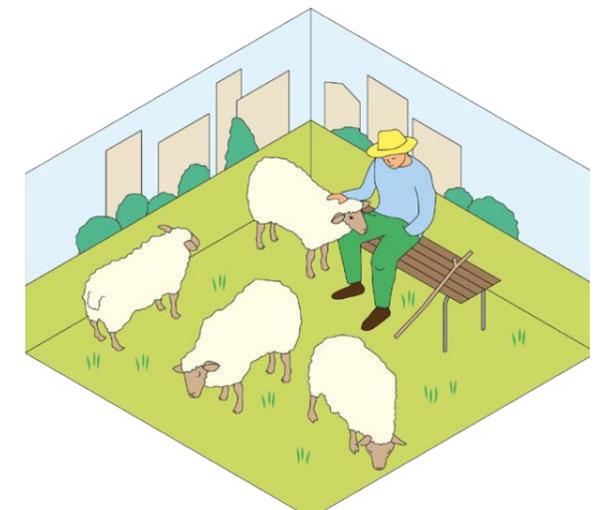
Le Domaine Sarrat d'En Sol proposera une balade guidée en garrigue avec la vigneronne, à la découverte des plantes aromatiques qui peuplent les vignes. Cette promenade sensorielle, teintée de poésie, ouvrira sur une dégustation où l'influence du terroir et de l'environnement sur les vins du domaine sera mise en lumière. Il sera aussi possible de pique-niquer.

**Dimanche 8 et lundi 9 juin de 11h à 16h**  
**Sur inscription : [famille.brassou@wandoo.fr](mailto:famille.brassou@wandoo.fr) ou 06 38 93 82 86**  
**Domaine Sarrat d'En Sol, 11350 Tuchan**  
**[www.sarratdensol.com](http://www.sarratdensol.com)**

**BALADE ET DÉGUSTATION AU CŒUR DU VIGNOBLE SAVOYARD**  
**Jongieux, Savoie, Auvergne-Rhône-Alpes**

Le Domaine Dupasquier proposera une immersion dans les paysages viticoles de Jongieux, à travers une randonnée guidée de 4 kilomètres ponctuée de trois étapes de dégustation directement au cœur des vignes. La vigneronne commentera les travaux de la vigne et les terroirs tout au long du parcours. Le moment se poursuivra autour d'un déjeuner convivial en plein air avec son propre pique-nique, à partager au fil du parcours ou à l'arrivée selon les groupes.

**Lundi 9 juin de 10h30 à 15h**  
**Payant : 7 €/personne**  
**Sur inscription : [ici](#)**  
**Renseignements : 04 79 44 02 23 ou [domainedupasquier@orange.fr](mailto:domainedupasquier@orange.fr)**  
**Domaine Dupasquier, Aimavigne 25 Impasse du vieux Pressoir 73170 Jongieux**  
**[www.vinsdupasquier.fr](http://www.vinsdupasquier.fr)**





## LES INSOLITES

### DÉCOUVRIR L'ENTREPRISE FAMILIALE LEMKEN

Boigny-sur-Bionne, Loiret, Centre-Val de Loire

LEMKEN, entreprise familiale proposant depuis plus de 240 ans des solutions innovantes d'agroéquipement pour une agriculture performante et durable, ouvrira ses portes au public. Spécialiste du travail du sol, du semis, du désherbage mécanique... Elle conçoit des équipements pour répondre aux défis agricoles actuels.

**Vendredi 6 juin de 9h à 17h30**

Sur inscription : 06 84 11 65 00

LEMKEN France, 353 rue du Grand Bouland 45760 Boigny-sur-Bionne

[lemken.com](http://lemken.com)

### LES JARDINS DE FAYSSOAGNE : VISITE DÉCOUVERTE

Le Plessis-Bouchard, Val-d'Oise, Île-de-France

Lisa Luchier proposera un parcours immersif à travers les parcelles des jardins de Fayssogne de plantes médicinales, mêlant agriculture biologique, de conservation et agroforesterie. Le public découvrira les bienfaits de ce modèle agricole sur la biodiversité, la ressource en eau et le paysage. Une initiation à la botanique et à l'observation des plantes sauvages sera également proposée durant la visite.

**Vendredi 6 et samedi 7 de 10h30 à 12h, 13h30 à 15h et de 15h30 à 17h, puis dimanche 8 juin de 11h30 à 13h, 14h30 à 16h et de 16h30 à 18h**

Sur inscription : [luchier.lisa@gmail.com](mailto:luchier.lisa@gmail.com)

Renseignements : 06 21 22 76 72

Espace régional du Bois de Boissy, rue Marcel Clerc 95130 Le Plessis-Bouchard 25530 Landresse

[www.latelier-sauvage.fr](http://www.latelier-sauvage.fr)

### EN APPRENDRE PLUS SUR LES POUVOIRS DE LA SPIRULINE

Consac, Charente-Maritime, Nouvelle-Aquitaine

La Spiruline de Haute-Saintonge accueillera le grand public pour lui faire découvrir la culture de cet organisme microscopique aux multiples vertus. Les visiteurs débiteront par une observation au microscope, suivie d'une découverte des bassins sous serres. Le parcours se poursuivra par une présentation du laboratoire de récolte, du séchoir et des techniques de conditionnement, avant de passer à la dégustation en boutique. Pour les curieux, une exploration des installations piscicoles et des lagunes mettra en lumière les méthodes de recyclage de l'eau.

**Vendredi 6, samedi 7, dimanche 8 et lundi 9 juin de 10h30 à 11h30 et de 15h à 16h**

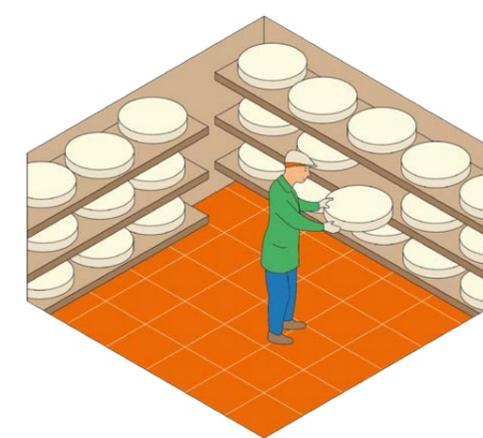
Sur inscription : 06 67 31 47 60, 06 64 63 11 32, 07 61 99 19 96 ou [info@spiruline-fr.com](mailto:info@spiruline-fr.com)

La Spiruline de Haute-Saintonge, Bois des Servants 17150 Consac

[www.spiruline-fr.com](http://www.spiruline-fr.com)



© La Spiruline de Haute-Saintonge



### DÉCOUVERTE DE LA DISTILLERIE L'ALAMBIC PARISIEN

20<sup>e</sup> arrondissement, Paris, Île-de-France

Nichée dans le quartier de Charonne, la distillerie L'Alambic parisien distille et embouteille en petites séries des spiritueux à base de céréales, fruits, fleurs et plantes d'Île-de-France. L'ambition de la distillerie est de mettre en valeur le travail des producteurs locaux, en s'approvisionnant notamment auprès de fermes urbaines surplombant Paris. Chaque étape de fabrication, de la transformation au conditionnement, est effectuée sur place.

**Vendredi 6 juin de 14h à 19h**

Sur inscription : [vincent@alambicparisien.com](mailto:vincent@alambicparisien.com) ou 06 78 93 49 75

Renseignements : 06 78 93 49 75

L'Alambic Parisien, 32 rue du Volga 75020 Paris

[www.alambicparisien.com](http://www.alambicparisien.com)

### BRASSAGE SOLAIRE ET ARTISANAT LOCAL

Dampierre-les-Bois, Doubs, Bourgogne-Franche-Comté

Romain ouvrira les portes de la microbrasserie Hélie, première brasserie solaire française, pour une découverte de ses installations et de sa démarche « low technologie » (= de faible consommation). Les visiteurs parcourront les 240 m<sup>2</sup> de l'atelier, découvriront les équipements solaires et les étapes de fabrication des bières blondes, rousses et blanches, toutes brassées à la chaleur du soleil avec des ingrédients bio et locaux.

**Vendredi 6 et samedi 7 juin de 14h30 à 16h30**

Sur inscription : 03 81 94 45 60

Microbrasserie Hélie, 4 rue de Feschés 25490 Dampierre-les-Bois

[www.microbrasseriehelie.odoo.com](http://www.microbrasseriehelie.odoo.com)

### À LA RENCONTRE DES GRANDES Z'OREILLES : IMMERSION À L'ASINERIE

Hyds, Allier, Auvergne-Rhône-Alpes

Gaëlle accueillera les visiteurs à l'Asinerie de la Vioune pour faire découvrir son élevage d'ânes et les secrets de la production de lait. La visite permettra d'observer la traite, de goûter le lait et d'en apprendre davantage sur la fabrication artisanale de savons bio. L'occasion aussi de rencontrer les ânes, mascottes du lieu, et de découvrir les cosmétiques naturels dans un cadre paisible et familial.

**Vendredi 6, dimanche 8 et lundi 9 juin de 15h à 18h**

Payant : 5 €/personne

Sur inscription : [asineriedelavioune@gmail.com](mailto:asineriedelavioune@gmail.com)

Renseignements : 06 83 91 06 23

Asinerie de la Vioune, 2070 route de la Vilaine 03600 Hyds

[www.lainess.com](http://www.lainess.com)

### IMMERSION FLORALE À LA PARENTHÈSE TROPICALE

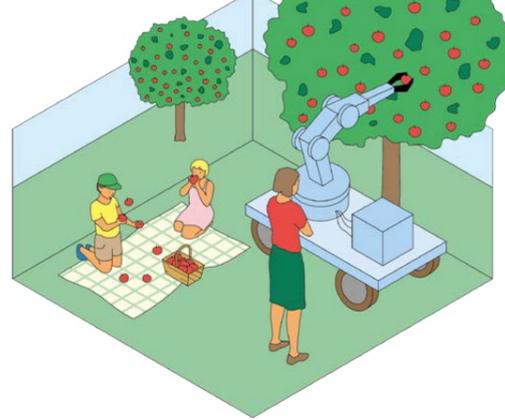
Saint-Jory, Haute-Garonne, Occitanie

Catherine et Frédéric Villanou ouvriront les portes de leur exploitation spécialisée dans la culture de fleurs tropicales et d'orchidées. Les participants bénéficieront de visites commentées des serres, avec des conseils avisés sur l'entretien des orchidées. Une occasion rare de découvrir des variétés exotiques et d'échanger autour des techniques de culture.

**Samedi 7 et dimanche 8 juin de 8h à 12h et de 14h à 18h**

La Parenthèse Tropicale, 39 chemin de Perruquet 31790 Saint-Jory

[www.orchidees-parenthese-tropicale.com](http://www.orchidees-parenthese-tropicale.com)



### CRÉATION DE CUVÉE ET BALADE AVEC UN ÂNE AU DOMAINE LONGUE TUBI Flassans-sur-Issole, Var, Provence-Alpes-Côte d'Azur

Le Domaine Longue Tubi proposera un programme original mêlant assemblage collaboratif d'une nouvelle cuvée rouge, balade avec un âne pour transporter les paniers repas et dégustations adaptées à tous. Les enfants goûteront différents jus de raisin tandis que les adultes apprécieront les vins du domaine. Les participants pourront se procurer le panier repas de produits locaux proposé par l'association Les Varoises.

**Samedi 7, dimanche 8 et lundi 9 juin de 10h30 à 17h**  
**Payant : 5 € par personne**  
**Sur inscription : 06 10 64 16 83 ou [longuetubi@gmail.com](mailto:longuetubi@gmail.com)**  
**Domaine Longue Tubi, route de Gonfaron 83340 Flassans-sur-Issole**  
[www.longuetubi.com](http://www.longuetubi.com)

### VISITE D'UNE FERME D'ÉLEVAGE PASTORAL DE BREBIS LAITIÈRES GARDÉES PAR UN LAMA Avène, Hérault, Occitanie

Le GAEC du Licidou accueillera le public pour une découverte de son élevage extensif et pastoral, respectueux du bien-être animal et de la saisonnalité naturelle de la lactation. Les visiteurs exploreront la vie du troupeau de 190 brebis gardées par un lama, assisteront à la traite et découvriront les secrets de fabrication de yaourts, fromages frais, affinés et tommes. Une dégustation des produits de la ferme clôturera la visite dans une ambiance chaleureuse.

**Samedi 7 de 15h à 18h et dimanche 8 juin de 10h à 12h puis de 15h à 18h**  
**Renseignements : 06 79 98 49 73 [lelicidou@orange.fr](mailto:lelicidou@orange.fr)**  
**GAEC du Licidou, hameau de Vinas 34260 Avène**  
[www.facebook.com/lelicidou](https://www.facebook.com/lelicidou)

### UN VIGNOBLE SUR LES TOITS DE PARIS 4<sup>e</sup> arrondissement, Paris, Île-de-France

En plein cœur du Marais, UrbAgri proposera une visite insolite du premier vignoble en toiture de la capitale. Sur un toit terrasse, les participants découvriront le cycle de la vigne, les caractéristiques des cépages cultivés, l'aménagement du site et les enjeux de la viticulture urbaine. La visite, guidée par Virginie, mettra en lumière le lien entre histoire, environnement et innovation agricole en milieu urbain.

**Dimanche 8 juin de 8h30 à 10h30**  
**Payant : 10 €/personne**  
**Sur inscription : [explorepairs.com](http://explorepairs.com)**  
**Vignoble du Marais, 27 rue de Rivoli 75004 Paris**  
[explorepairs.com](http://explorepairs.com)

### CHIENS DE CONDUITE ET ÉLEVAGE BIO Caylus, Tarn-et-Garonne, Occitanie

L'exploitation Auprès d'idylle ouvrira ses portes pour faire découvrir son élevage de brebis allaitantes et de porcs élevés en plein air, dans une ferme labellisée AB. Cette journée mettra en lumière l'agriculture biologique et le rôle essentiel des chiens dans le travail agricole : sensibilisation au comportement à adopter face aux chiens de protection et démonstrations de chien de conduite rythmeront la visite, en fonction de la météo.

**Dimanche 8 juin de 9h à 18h**  
**Renseignements : 06 49 10 32 34**  
**Auprès d'idylle, lieu-dit Caudesaygues 82160 Caylus**  
[facebook.com/aupresdidylle](https://facebook.com/aupresdidylle)

### LEURS COMESTIBLES ET CULTURE EN HYDROPONIE Puylausic, Gers, Occitanie

Marlène et Arnaud accueilleront les visiteurs chez Mongez-moi pour une découverte originale de leur serre de fleurs comestibles. La visite permettra d'en apprendre plus sur l'hydroponie et cette production innovante, cultivée sans terre, dans un environnement maîtrisé.

**Dimanche 8 juin de 9h30 à 11h**  
**Payant : 8 €/personne**  
**Sur inscription : 06 48 55 62 49**  
**Mongez-moi, 647 chemin du Monge 32220 Puylausic**  
[www.mongez-moi.fr](http://www.mongez-moi.fr)

### DÉCOUVERTE DE L'ÉQUI-VALENCE Puylaurens, Tarn, Occitanie

Sylvie Neel proposera deux visites guidées de son élevage de poneys Haflinger, axées sur l'alimentation, les pratiques durables et la transformation du lait de jument en cosmétiques naturels. Les visiteurs découvriront le fonctionnement de la ferme, les soins apportés aux chevaux ainsi que la fabrication artisanale de savons. Crêpes et glaces au lait de jument seront disponibles sur place pour une pause gourmande.

**Dimanche 8 juin de 10h à 16h**  
**L'Equi-valence, En Valence 81700 Puylaurens**  
[www.lequi-valence.sumupstore.com](http://www.lequi-valence.sumupstore.com)

### DÉCOUVERTE D'UN ÉLEVAGE D'ESCARGOTS À ARMEAU Armeau, Yonne, Bourgogne-Franche-Comté

Les Escargots d'Armeau proposeront une visite immersive de leur exploitation hélicicole. Les participants découvriront les spécificités de l'élevage de ces gastéropodes dans un cadre pédagogique. Une dégustation sera proposée en option pour les curieux gourmands. Cette animation originale offrira un regard concret sur une production locale souvent méconnue.

**Lundi 9 juin de 10h à 12h**  
**Réservé aux plus de 10 ans**  
**Payant : option dégustation 5 €/personne**  
**Sur réservation : 06 34 49 66 48**  
**Les Escargots d'Armeau, 46 rue de Bourgogne 89500 Armeau**  
[www.facebook.com/lesescargotsdarmeau](https://www.facebook.com/lesescargotsdarmeau)



© Les Escargots d'Armeau





# VINS, SPIRITUEUX ET GASTRONOMIE

## FERME DE L'OR BLANC : FROMAGE ET SAVOIR-FAIRE EN DIRECT Saint-Nectaire, Puy-de-Dôme, Auvergne-Rhône-Alpes

La ferme de l'Or Blanc ouvrira ses portes pour faire découvrir ses fromages fermiers : chèvre et Saint-Nectaire fabriqués sur place et proposés en direct. Située à 30 minutes de Clermont-Ferrand, l'exploitation permettra aux visiteurs d'assister à la fabrication du Saint-Nectaire le matin puis à la traite des vaches et des chèvres en fin de journée. Les visites seront libres. Les produits seront également disponibles dans le magasin de la ferme.

**Vendredi 6, samedi 7 et dimanche 8 juin de 10h à 12h et de 18h à 20h**  
Renseignements : 06 77 46 21 83  
Freydefont 63710 Saint-Nectaire  
[www.sancy.com](http://www.sancy.com)

## DÉCOUVERTE VITICOLE ET COCKTAIL GASCON Eauze, Gers, Occitanie

Le Domaine Laguille accueillera les visiteurs pour une présentation de ses savoir-faire autour de la vigne, du floc de Gascogne et de l'Armagnac. La visite inclura la découverte de l'alambic, une dégustation des produits du domaine et, à 16h, une démonstration de cocktail gascon à refaire chez soi. Les produits sont disponibles à la boutique.

**Samedi 7 juin de 10h à 12h et de 15h30 à 18h**  
Sur inscription : [contact@laguille.com](mailto:contact@laguille.com) ou 05 62 09 77 05  
Domaine Laguille, Laguille 32800 Eauze  
[www.laguille.com](http://www.laguille.com)

## À LA DÉCOUVERTE DE LA FERME DE LÉTOU Saint-Cirq-Lapopie, Lot, Occitanie

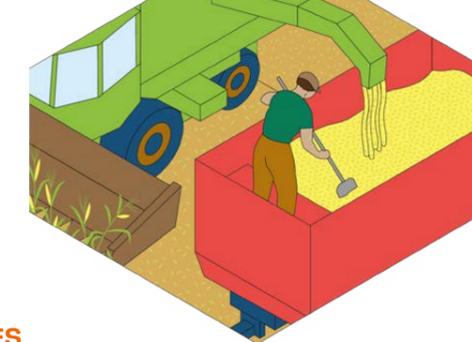
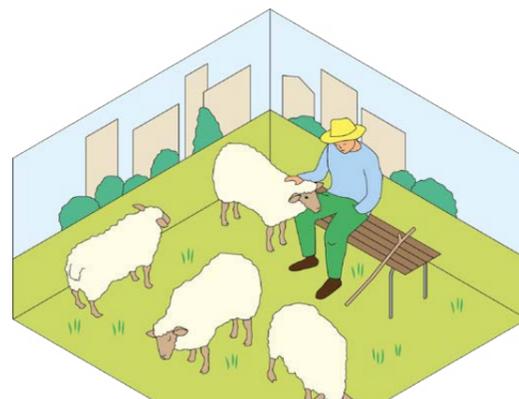
La famille Valette ouvrira les portes de sa chèvrerie pour faire découvrir son élevage caprin et ses produits : AOP Rocamadour, yaourts au lait de chèvre et autres gourmandises de la ferme. Des jeux seront proposés aux enfants et un repas convivial réunira les visiteurs le samedi midi autour de spécialités maison.

**Samedi 7 de 10h à 20h et dimanche 8 juin de 10h à 12h puis de 16h à 20h**  
Sur inscription : 06 17 58 84 17  
Ferme de Létou, Létou 46330 Saint-Cirq-Lapopie  
[www.bienvenue-a-la-ferme.com](http://www.bienvenue-a-la-ferme.com)

## À LA DÉCOUVERTE DES SPIRITUEUX BIO DE LA DISTILLERIE CASTAN Villeneuve-sur-Vère, Tarn, Occitanie

Céline et Sébastien Castan proposeront une immersion dans l'univers des spiritueux produits sur leur exploitation familiale. Les visiteurs pourront explorer l'espace de production, découvrir les secrets d'élaboration du whisky et accéder au chai de vieillissement. Une occasion unique de mieux comprendre le processus de distillation artisanale et les engagements bio de la distillerie.

**Samedi 7 et dimanche 8 juin de 10h30 à 12h30 et de 14h à 18h**  
Renseignements : 05 63 53 04 61  
Distillerie Castan, 55 chemin de la Cardonnarie 81130 Villeneuve-sur-Vère  
[www.distillerie-castan.com](http://www.distillerie-castan.com)



## VIN, SAFRAN ET ABEILLES AU CHÂTEAU DES FONTANELLES Trespoux-Rassiels, Lot, Occitanie

Estelle Deilhès proposera un programme riche au cœur de son domaine : samedi, visite guidée sur la culture du safran et de la vigne, suivie d'une dégustation. Dimanche, découverte du monde apicole, exposition de voitures anciennes, ruche sous verre et démonstration de tournage sur bois viendront compléter les animations.

**Samedi 7 de 14h à 18h et dimanche 8 juin de 9h à 18h**  
Sur inscription : 06 18 75 19 43  
Château des Fontanelles, Lannac 46090 Trespoux-Rassiels  
[www.chateaudesfontanelles.fr](http://www.chateaudesfontanelles.fr)

## VISITE DE LA CONSERVERIE LES DÉLICES D'ALPAGE Essert-Romand, Haute-Savoie, Auvergne-Rhône-Alpes

La conserverie Les Délices d'Alpage ouvrira ses portes pour une immersion dans l'artisanat culinaire savoyard. Les visiteurs découvriront les étapes de fabrication de recettes traditionnelles mises en bocaux, telles les rillettes, terrines, soupes et plats cuisinés, élaborés avec des produits locaux. La visite se conclura par une dégustation gourmande.

**Vendredi 6 juin de 9h à 19h**  
Payant : 3 euros/personne  
Sur réservation : [contact@lesdelicesdalpage.fr](mailto:contact@lesdelicesdalpage.fr)  
Renseignements : 04 50 38 69 88  
Les Délices d'Alpage, 167 chemin des Combes 74110 Essert-Romand  
[www.lesdelicesdalpage.fr](http://www.lesdelicesdalpage.fr)

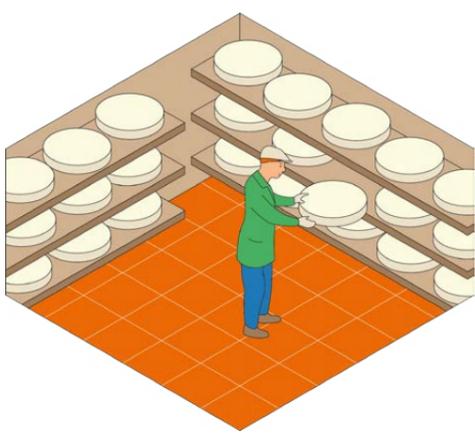
## DÉCOUVERTE D'UN ÉLEVAGE TRADITIONNEL DE VOLAILLES DE BRESSE Courlaoux, Jura, Bourgogne-Franche-Comté

À la ferme du Coq bressan, Pauline Badin présentera les secrets de l'élevage traditionnel de la volaille de Bresse AOP. La visite plongera les participants dans un savoir-faire unique, où le respect du terroir et le temps sont au cœur de la qualité. Il sera également possible de repartir avec une volaille du domaine ou de réserver un repas fermier autour d'un poulet rôti à la broche.

**Dimanche 8 juin de 10h à 18h**  
Sur réservation : 06 88 51 75 05  
Renseignements : 06 88 51 75 05  
Ferme du Coq bressan, 285 route de Blanay 39570 Courlaoux  
[www.lafermeducoqbressan.fr](http://www.lafermeducoqbressan.fr)



© Ferme du Coq bressan



### PORTES OUVERTES À LA FERME DE LA PÂTURELLE

Quierzy, Aisne, Hauts-de-France

La ferme de la Pâturelle accueillera les visiteurs pour une journée d'échanges autour de son activité d'élevage et de transformation fromagère. L'éleveur partagera son savoir-faire lors de la fabrication du manicamp et présentera l'alimentation ainsi que les soins apportés aux animaux. Des animations seront proposées, dont la buvée des veaux (aliment sous forme de soupe), la traite en pâture et un marché campagnard avec des producteurs locaux.

**Dimanche 8 juin de 10h à 18h**

Renseignements : 07 78 21 50 32

Ferme de la Pâturelle, 51 rue Henri Berthe 02300 Quierzy

[www.facebook.com/Ferme-la-paturelle](http://www.facebook.com/Ferme-la-paturelle)

### PRINTEMPS À LA FERME DE LAUNAY

Préaux, Mayenne, Pays de la Loire

Christine et Andy ouvriront les portes de leur élevage de porcs en plein air, où chaque animal naît et grandit dans un environnement spacieux, nourri de manière naturelle avec des glands, noix, fruits et herbes. Les visiteurs découvriront les races sélectionnées pour une viande savoureuse, participeront à des visites guidées de l'élevage et profiteront d'animations pour petits et grands, incluant une dégustation des produits de la ferme.

**Dimanche 8 juin de 10h à 12h et de 15h à 17h**

Sur inscription : 02 43 10 97 70 ou [lafermedelaunay53@gmail.com](mailto:lafermedelaunay53@gmail.com)

Renseignements : 02 43 10 97 70

La Ferme de Launay, Launay 53340 Préaux

[www.facebook.com/lafermedelaunay](http://www.facebook.com/lafermedelaunay)

### RENCONTRE À LA FERME D'EMBARRAN

Montaigut-sur-Save, Haute-Garonne, Occitanie

Sébastien Bernes proposera une immersion dans son élevage de brebis Lacaune, en Label Rouge. Cette journée sera rythmée par des visites de l'exploitation, des dégustations de viande d'agneau, une démonstration de chien de troupeau et une animation de volerie avec deux buses de Harris en vol libre.

**Dimanche 8 juin de 10h à 17h**

Sur inscription : 06 82 64 36 43

La ferme d'Embaran, 405 route de Daux 31530 Montaigut-sur-Save

[www.facebook.com/people/La-ferme-dEmbaran](http://www.facebook.com/people/La-ferme-dEmbaran)

### PORTES OUVERTES À LA FERME DU GAEC BOBY

Bournois, Doubs, Bourgogne-Franche-Comté

Le GAEC Bobby accueillera les visiteurs pour une journée d'immersion au cœur d'une exploitation en polyculture-élevage. L'exploitation est conduite par trois associés, avec un troupeau de 100 vaches laitières dont le lait est transformé en emmental grand cru Label Rouge. Les cultures de céréales et betteraves, ainsi que les élevages équin et canin, seront également présentés.

**Dimanche 8 juin de 10h à 20h**

Sur inscription : [melaniepagnot@gmail.com](mailto:melaniepagnot@gmail.com)

Renseignements : 06 83 79 34 43

Rue de Montvaudon 25250 Bournois



© Domaine Sauvète

### « PIQUE-NIQUE CHEZ LES VIGNERONS INDÉPENDANTS » ET DÉCOUVERTE DU DOMAINE

Bergheim, Haut-Rhin, Grand Est

Le Domaine Sylvie Spielmann proposera une journée conviviale mêlant gastronomie et exploration viticole. Les visiteurs apporteront leur pique-nique et profiteront des diverses activités proposées : dégustation des vins de l'œnothèque du domaine, concours d'anciens millésimes, animations musicales, balades commentées dans les vignes et découverte du grand cru Kanzlerberg et de sa fluorine.

**Dimanche 8 juin de 11h à 16h**

Sur inscription : 03 89 73 35 95 ou [contact@sylviespielmann.com](mailto:contact@sylviespielmann.com)

Domaine Sylvie Spielmann, 2 route de Thannenkirch 68750 Bergheim

[sylviespielmann.com](http://sylviespielmann.com)

### PIQUE-NIQUE AU DOMAINE SAUVÈTE

Monthou-sur-Cher, Loir-et-Cher, Centre-Val de Loire

Le Domaine Sauvète ouvrira ses portes pour une journée conviviale. Les participants apporteront leur propre pique-nique et dégusteront les vins du domaine, avec un apéritif offert en début de journée. Après le repas, une visite des vignes et du chai sera proposée. L'après-midi sera animée par des défis « Enigma Box » autour du secret de Léonard de Vinci, offrant une expérience ludique aux participants.

**Dimanche 8 juin de 12h à 18h**

Sur inscription : [www.domaine-sauvete.com](http://www.domaine-sauvete.com)

Renseignements : 02 54 71 48 68

Domaine Sauvète, 15 route des Vignes 41400 Monthou-sur-Cher

[www.domaine-sauvete.com](http://www.domaine-sauvete.com)

### SECRETS DE CAVE ET PIQUE-NIQUE AU CHÂTEAU DES COCCINELLES

Domazan, Gard, Occitanie

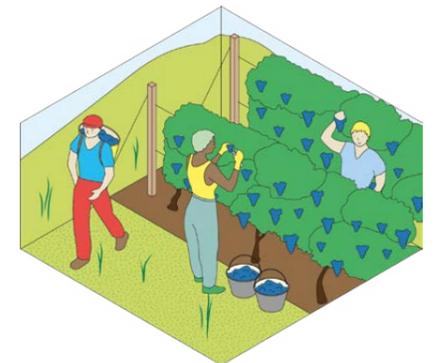
Le Château des Coccinelles proposera un pique-nique tiré du panier, accompagné, selon les envies, d'un verre ou d'une bouteille issue de la propriété. À la suite du déjeuner, une visite guidée du chai plongera les participants dans les secrets des six étapes de la vinification, dans une ambiance pédagogique et conviviale. Une dégustation de cuvées bio clôturera ce moment avec le vigneron. Jeux et borne d'arcade seront à disposition des enfants.

**Lundi 9 juin de 11h à 15h**

Sur inscription : [commercial@chateau-coccinelles.com](mailto:commercial@chateau-coccinelles.com) ou 06 24 53 17 37

Château des Coccinelles, 6 rue des Ecoles 30390 Domazan

[www.chateau-coccinelles.com](http://www.chateau-coccinelles.com)



## UN PEU D'(AGRI)CULTURE

### L'ÉPOPEE DU MIDI VITICOLE AU CHÂTEAU DE LUC

Luc-sur-Orbieu, Aude, Occitanie

La Famille Fabre proposera une visite insolite de son domaine viticole, retraçant l'histoire du vignoble du Languedoc à travers les objets d'époque du château de Luc. Du XIXe siècle à la révolte de 1907, le parcours mènera les visiteurs jusqu'à la cave souterraine du XIVe siècle, avant une dégustation commentée de vins bio dans l'ancienne écurie du domaine. Un moment de découverte entre patrimoine, terroir et viticulture biologique.

**Vendredi 6 et samedi 7 juin de 10h à 18h**

Payant : 12 euros/personne

Sur inscription : [oenotourisme@famille-fabre.com](mailto:oenotourisme@famille-fabre.com) ou 06 31 01 73 09

Château de Luc, 1 rue du Château 11200 Luc-sur-Orbieu

[www.famillefabre.com](http://www.famillefabre.com)

### À LA DÉCOUVERTE DES FERMES DU PLATEAU DE SACLAY

Jouy-en-Josas, Yvelines, Île-de-France

À travers une balade autonome depuis la gare de Jouy-en-Josas, chacun pourra explorer l'histoire agricole pluriséculaire du plateau de Saclay. Cette randonnée suivra un itinéraire balisé sur Viso-Rando, traversant quatre fermes aux pratiques variées, témoins d'un patrimoine vivant et productif aux portes de Paris. De Louis XIV aux maraîchers d'aujourd'hui, le territoire raconte l'alliance entre paysages, architecture et agriculture.

**Vendredi 6 juin, samedi 7 et dimanche 8 juin de 9h à 19h**

Gare de Jouy-en-Josas 78350 Jouy-en-Josas

[www.visorando.com](http://www.visorando.com)

### BALADE DE L'ORTIE, ENTRE FERMES ET SPECTACLES

Saint-Sylvestre-Cappel, Nord, Hauts-de-France

L'association MEVE, affiliée à la Fédération des Foyers Ruraux et à la FNSMR (Fédération Nationale du Sport en Milieu Rural), organisera la 23<sup>e</sup> édition de la Balade de l'ortie. Le principe : une randonnée facile, ponctuée de haltes dans des fermes du village où des artistes proposeront des spectacles pour petits et grands. Ce parcours original mettra en lumière l'hospitalité flamande et la richesse des paysages ruraux. Des départs seront prévus toutes les heures.

**Vendredi 6 de 14h à 20h30 et samedi 7 juin de 13h30 à 20h30**

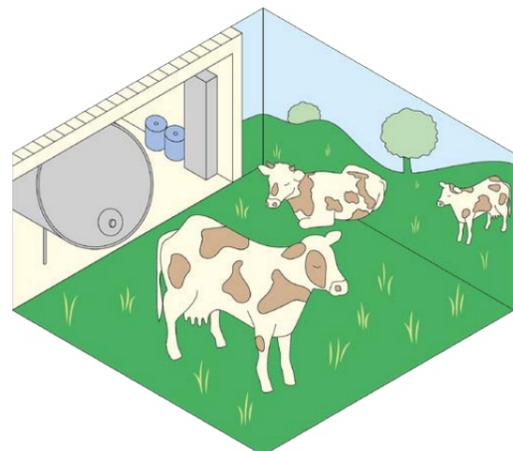
Payant : 16 € + 1,64 € de frais de service pour les adultes ; 11 € + 1,34 € de frais de service pour les enfants de 5 à 12 ans ; gratuit pour les moins de 5 ans

Sur inscription : [balade-de-l-ortie.adeorun.com](http://balade-de-l-ortie.adeorun.com)

Renseignements : 06 86 13 91 05

59114 Saint-Sylvestre-Cappel

[www.facebook.com/meve](http://www.facebook.com/meve)



### SOIRÉE THÉÂTRALE À LA FERME LES LÉGUMES DU LOGIS

Anville, Charente, Nouvelle-Aquitaine

Le Logis de Mortier accueillera deux soirées conviviales alliant agriculture et création artistique. La MSA des Charentes et la troupe Théâtre en action proposeront une pièce écrite et interprétée par des agriculteurs « Venez, on sème ! Pamphlet sur un rond-point ». La représentation, en plein air, sera précédée d'un moment de restauration autour de produits locaux, avec possibilité de commander une planche ou de faire griller sa viande sur un brasero.

**Vendredi 6 et samedi 7 juin de 18h à 23h**

Sur inscription : [tinyurl.com](http://tinyurl.com)

Renseignements : 05 45 21 62 22

Les Légumes du Logis, Le logis de Mortier 16170 Anville

[legumesdulogis.fr](http://legumesdulogis.fr)

### REGARDS CROISÉS SUR L'ŒUVRE «MOISSON» DE CHARLES-FRANÇOIS DAUBIGNY

Barbizon, Seine-et-Marne, Île-de-France

Le Musée des Peintres de Barbizon proposera une conférence explorant l'œuvre « Moisson » de Charles-François Daubigny, prêtée par le musée d'Orsay. Guillaume Lefort, agriculteur et vice-président de la chambre d'agriculture de Seine-et-Marne, et Stéphanie Cantarutti, conservatrice en chef du patrimoine, département des peintures modernes au musée du Petit Palais à Paris, échangeront sur les thèmes de l'agriculture, de ses acteurs et de son rôle social, en lien avec les évolutions climatiques et technologiques. Cette discussion abordera également les processus de résilience et d'adaptation imposés par le climat, notamment la notion d'agro-climatologie.

**Samedi 7 juin de 14h30 à 15h30**

Payant : entrée du musée

Sur réservation : 01 60 66 22 27

Musée des Peintres de Barbizon, 92 Grande Rue 77630 Barbizon

[www.musee-peintres-barbizon.fr](http://www.musee-peintres-barbizon.fr)

### CONCERT À LA FERME AU VIGNOBLE LES VŒUX

Ailly-sur-Noye, Somme, Hauts-de-France

Le vignoble Les Vœux accueillera un concert dans le cadre de la saison itinérante « Concerts à la Ferme », portée par l'association Tous mes rêves chantent. Ce rendez-vous musical proposera une expérience immersive mêlant musique de chambre, jazz ou lyrique et moments d'échanges avec les agriculteurs. Un temps de médiation et un verre de l'amitié viendront clore cette rencontre entre art et monde rural.

**Dimanche 8 juin de 17h à 18h15**

Sur réservation : [resa.calf@gmail.com](mailto:resa.calf@gmail.com)

Vignoble Les Vœux 80250 Ailly-sur-Noye

[www.concertsalaferme.fr](http://www.concertsalaferme.fr)



© Théâtre en action



# RECHERCHE ET FORMATIONS

## PLACE À L'AGRI POUR DÉCOUVRIR LES MÉTIERS ET FORMATIONS

L'ANEFA célébrera, pour la 5<sup>e</sup> année consécutive, son évènement phare « Place à l'Agri » dans 8 villes du territoire national. Ces rendez-vous visent à renforcer le dialogue entre le monde rural et le monde urbain, en présentant au grand public les possibilités qu'offre le monde agricole à travers la diversité de métiers et d'emploi. Au programme, de nombreuses animations vous seront proposées avec des dégustations de produits locaux, des quiz éducatifs, le game of bottes, etc.

- Le 6 juin à la place Saint Vincent, rue aux Fèvres 71100 Chalon-sur-Saône
  - Le 6 juin au marché de la Place de la Liberté et au collège Amiral Vignaux 85100 Les Sables-d'Olonne
  - Le 6 et 7 juin à la Place de Loire, quai du Châtelet 45000 Orléans
  - Le 6 juin à la Place de l'Arquebuse 89000 Auxerre
  - Le 7 juin au marché des producteurs, allée de l'Empereur 82000 Montauban
  - Le 7 juin au marché couvert, 14 rue de la Coste 15000 Aurillac
  - Le 7 et 8 juin au jardin de l'Esplanade 57000 Metz
  - Le 8 juin à la Place de la Mairie 87350 Panazol
- L'ensemble du programme est à retrouver [ici](#)

## SCIENCE ET AGRICULTURE AU MOULON : DU LABO AUX CHAMPS

Gif-sur-Yvette, Essonne, Île-de-France

Les chercheurs de Génétique quantitative et Évolution - Le Moulon guideront une visite sur le plateau de Saclay, dévoilant la diversité des cultures et les pratiques agricoles. Rendements, rotations, gestion de l'eau et agroécologie seront abordés à travers des ateliers interactifs adaptés à tous, notamment à des élèves allant du CM1 au lycée. Une immersion au cœur d'une exploitation expérimentale aidera à mieux comprendre l'agriculture de demain. Il est conseillé de prévoir chapeaux ou bottes selon la météo.

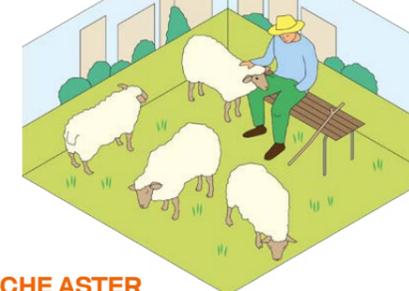
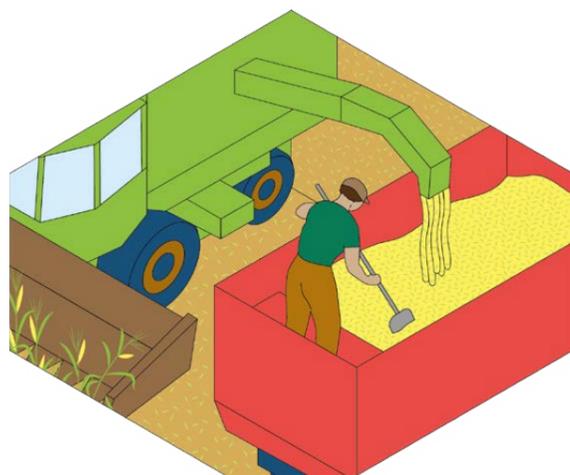
- Vendredi 6 juin 9h30 à 12h
- Sur inscription : [forms.gle](mailto:forms.gle)
- Renseignements : 01 69 15 68 19
- GQE Le Moulon IDEEV, 12 route 128 91190 Gif-sur-Yvette
- [www.ideev.universite-paris-saclay.fr](http://www.ideev.universite-paris-saclay.fr)

## PORTES OUVERTES DU DOMAINE EXPÉRIMENTAL DE L'INRAE

Estrées-Mons, Somme, Hauts-de-France

Le domaine expérimental de 166 hectares de l'INRAE à Estrées-Mons accueillera le public pour une visite guidée. Les participants découvriront les recherches menées sur les gaz à effet de serre, la réduction des produits phytosanitaires en grandes cultures et l'innovation variétale face au changement climatique. Des démonstrations et des rencontres avec les scientifiques seront également proposées.

- Vendredi 6 juin de 14h à 16h
- Sur inscription : [sondages.inrae.fr](mailto:sondages.inrae.fr)
- Renseignements : 07 64 46 20 79
- INRAE Estrées-Mons, 2 chaussée Brunehaut 80200 Estrées-Mons
- [www.inrae.fr/centres/hauts-de-france](http://www.inrae.fr/centres/hauts-de-france)



## VISITE DE LA FERME EXPÉRIMENTALE DE L'UNITÉ DE RECHERCHE ASTER

Mirecourt, Vosges, Grand Est

L'Unité de Recherche ASTER de l'INRAE Grand Est - Nancy accueillera le public pour une découverte de sa ferme expérimentale en agriculture biologique. Cette visite offrira un éclairage sur les systèmes de polyculture-élevage autonomes et créateurs de valeur pour rémunérer le travail agricole. Un employé présentera les recherches menées sur les cultures (céréales, oléo-protéagineux et légumes), l'élevage herbager (bovins, ovins, porcs) ainsi que l'agroforesterie, avec cinq kilomètres de haies et cinq hectares de bois gérés pour la production.

- Vendredi 6 juin de 14h à 16h
- Sur inscription : [amandine.durpoix@inrae.fr](mailto:amandine.durpoix@inrae.fr)
- Renseignements : 03 29 38 55 00
- Ferme expérimentale ASTER de Mirecourt, 662 avenue Louis Buffet 88500 Mirecourt
- [www6.nancy.inrae.fr](http://www6.nancy.inrae.fr)

## GLANAGE SOLIDAIRE AVEC ALPILL' CAMPUS

Saint-Rémy-de-Provence, Bouches-du-Rhône, Provence-Alpes-Côte d'Azur

Un glanage solidaire sera organisé par les apprenants en Brevet professionnel Responsable d'entreprise Agricole (BPREA) de l'établissement agricole Alpill' Campus chez Nour Ayouch, maraîcher en agriculture biologique. Nour présentera son métier et son travail avant le glanage. Les produits récoltés seront distribués à une association d'aide alimentaire pour des publics en grande précarité alimentaire. Cet événement est soutenu par l'association « Les agriculteurs ont du cœur ».

- Vendredi 6 juin de 9h30 à 11h
- Sur inscription : [valerie.fagnola@educagri.fr](mailto:valerie.fagnola@educagri.fr)
- Renseignements : 06 77 26 08 67, 06 73 66 56 97
- CFPPA Saint-Rémy-de-Provence, avenue Edouard Herriot 13210 Saint-Rémy-de-Provence
- [ipa.st-remy.educagri.fr](http://ipa.st-remy.educagri.fr)

## FORMATIONS À L'ALIMENTATION ET À LA COSMÉTIQUE À L'ENILEA

Poligny, Jura, Bourgogne-Franche-Comté

L'Enilea, campus notamment spécialisé dans l'innovation et la transformation alimentaire mais aussi cosmétique, ouvrira ses portes au grand public. Les visiteurs découvriront les ateliers de transformation alimentaire au travers de la galerie vitrée aménagée de panneaux explicatifs et de vidéos. Ils seront accompagnés d'un guide, formateur de l'école. À la fin du parcours, de près d'1h30, ils pourront se procurer des produits laitiers et brassicoles fabriqués par les élèves.

- Vendredi 6 juin de 9h à 10h30 puis de 10h30 à 12h
- 25/30 personnes par créneaux proposés
- Sur inscription : [recrutement.poligny@educagri.fr](mailto:recrutement.poligny@educagri.fr)
- Renseignements : 03 84 73 76 76
- Enilea Campus Poligny, 16 rue de Versailles 39800 Poligny
- [enilea.fr](http://enilea.fr)



© GQE Le Moulon IDEEV

## CULTIVEZ VOTRE AVENIR : RENCONTREZ LES PROFESSIONNELS DE L'AGRICULTURE ET EXPLOREZ SES OPPORTUNITÉS

Aléria, Haute-Corse, Corse

Cet événement offrira une occasion unique de découvrir les multiples facettes des métiers de l'agriculture. Les participants pourront dialoguer directement avec des professionnels du secteur et échanger des idées novatrices. Des organismes de formation seront présents pour guider les visiteurs dans leurs choix éducatifs et parcours professionnels. Les différentes filières de l'agriculture seront explorées à travers des présentations détaillées, permettant aux participants d'orienter leur avenir vers les domaines qui les inspirent le plus. Des informations cruciales sur les opportunités de recrutement et la création d'entreprise seront également fournies, idéales pour ceux souhaitant s'investir dans ce domaine en pleine croissance.

**Vendredi 6 juin de 10h à 13h**

Sur inscription [ici](#)

Renseignements : 06 35 26 37 48

Rencontres agricoles, place de la Liberté 20270 Aléria

## DÉCOUVERTES DE L'ALPAGE ÉCOLE

Serraval, Haute-Savoie, Auvergne-Rhône-Alpes

L'alpage école de Sulens proposera une après-midi en plein air dédiée à la découverte du pastoralisme, élevage pratiqué dans des pâturages. Les visiteurs pourront explorer le chalet de l'alpage, participer à des jeux et animations liés au monde pastoral, s'initier à la fabrication de beurre et de fromages ainsi que déguster les produits réalisés.

**Samedi 7 juin de 14h à 17h**

Sur inscription : [www.thonescoeurdesvallees.com](http://www.thonescoeurdesvallees.com), 04 50 02 00 26

Renseignements : 06 59 43 85 91

Alpage école de Sulens, La Grande Montagne 74230 Serraval

[alpageecoledesulens.wixsite.com](http://alpageecoledesulens.wixsite.com)

## VISITES GUIDÉES PAR DES JARDINIERS DU POTAGER DU ROI

Versailles, Yvelines, Île-de-France

Le Potager du Roi, site historique de l'École nationale supérieure de paysage, proposera au public une visite guidée par l'un des jardiniers du Potager. Il s'agit d'un exemple unique du jardin nourricier français à l'âge baroque. Le public pourra interroger le jardinier sur la diversité des légumes, fruits et fleurs cultivés et son approche de la production. Les missions d'origine du site ont en effet été préservées : produire, expérimenter et transmettre. Diverses autres animations, comme des ateliers ludiques et créatifs pour les enfants ou une démonstration de fonctionnement d'un four solaire, seront aussi proposées.

**Samedi 7 et dimanche 8 juin de 11h à 12h puis de 16h à 17h**

Une visite guidée thématique «*Découverte des fleurs comestibles du jardin*» sera aussi proposée.

**Samedi 7 et dimanche 8 juin de 14h30 à 15h30**

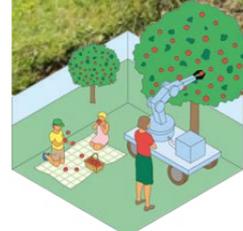
Renseignements : 01 39 24 63 24

Le Potager du Roi, 10 rue du Maréchal Joffre 78000 Versailles

[www.potager-du-roi.fr](http://www.potager-du-roi.fr)



© Alpage école de Sulens



## ENTREPRISE ET DÉCOUVERTE

### DÉCOUVREZ LA FABRIQUE À BRETZELS DE BOEHLI

Gundershoffen, Bas-Rhin, Grand Est

La Fabrique à bretzels est le premier espace de visites entièrement dédié au bretzel en Alsace. Les curieux peuvent y découvrir tous les secrets de la recette de ce célèbre gâteau apéro alsacien. Ils pourront observer toutes les étapes de fabrication des bretzels, de la préparation de la pâte jusqu'au sachet de bretzels prêts à être mangés.

**Mardi 3, mercredi 4, jeudi 5, vendredi 6, samedi 7 et dimanche 8 juin de 14h à 18h**

Sur inscription : 03 88 07 16 75

Boehli, 14 rue des Genêts 67110 Gundershoffen

[www.boehli.fr](http://www.boehli.fr)

### VISITES GUIDÉES ET DÉGUSTATIONS AU MOULIN BASTIDE DU LAVAL

Cadenet, Vaucluse, Provence-Alpes-Côte d'Azur

Le moulin Bastide du Laval accueillera les visiteurs pour une immersion dans l'univers de l'oléiculture. Une visite guidée du moulin permettra de découvrir les étapes de fabrication de l'huile d'olive, suivie de dégustations de produits du domaine. Une balade libre dans l'olivieraie avec audioguide complètera l'expérience. L'occasion d'échanger avec des passionnés qui sensibiliseront les visiteurs à l'importance de choix alimentaires plus engagés et responsables. Le samedi, des animations spéciales célébreront les 10 ans du moulin.

**Vendredi 6, samedi 7 et lundi 9 juin de 10h à 13h et de 15h à 19h**

Renseignements : 04 90 08 95 80

Moulin Bastide du Laval, 199 chemin de la Royère 84160 Cadenet

[www.bastidedulaval.com](http://www.bastidedulaval.com)

### IMMERSION DANS LE SAVOIR-FAIRE D'UNE VINAIGRERIE ARTISANALE

Lagrasse, Aude, Occitanie

Du choix des matières premières aux méthodes de transformation, les participants découvriront les étapes de production et les arômes uniques (vinaigre au poivre de Timut, balsamique au nougat, perles de balsamique framboise) qui font la spécificité de cette vinaigrerie artisanale. Ils accéderont aux barriques de vieillissement (étape qui s'étire parfois sur plus de 10 ans) et pourront observer la centaine de bonbonnes de la production de l'année dans la Cour des saveurs. Ils découvriront des méthodes inédites, comme le vinaigre de vendange tardive et pourront déguster une sélection des 50 vinaigres et balsamiques présents.

**Vendredi 6, samedi 7, dimanche 8 et lundi 9 juin de 10h30 à 12h puis de 14h à 15h30 et de 16h à 17h30**

Renseignements : 04 68 75 83 66

Vinaigrerie Cyril Codina, 11 boulevard de la Promenade 11200 Lagrasse

[www.vinaigrescodina.com](http://www.vinaigrescodina.com)





© Distillerie des Menhirs

### VISITE À LA MAISON GIFFARD Avrillé, Maine-et-Loire, Pays de la Loire

L'espace Menthe-Pastille de la Maison Giffard proposera un parcours guidé à travers son site de production, entre salle des macérations, embouteillage et espaces sensoriels. Fondée par le pharmacien Émile Giffard, cette entreprise familiale racontera son histoire et dévoilera son savoir-faire autour de la fabrication de liqueurs, avant de conclure sur une dégustation.

**Vendredi 6 de 10h30 à 12h et le lundi 9 juin de 10h30 à 14h30**  
**Payant : 6,50 € / adulte, 5 € / 12-18 ans, gratuit pour les moins de 12 ans**  
**Sur inscription : 02 41 18 85 14**  
**Giffard - L'espace Menthe-Pastille, chemin du Bocage 49240 Avrillé**  
[www.giffard.com/fr/espace-menthe-pastille](http://www.giffard.com/fr/espace-menthe-pastille)

### LES SECRETS DES CRÉMANTS DE BOURGOGNE Montagny-lès-Beaune, Côte-d'Or, Bourgogne-Franche-Comté

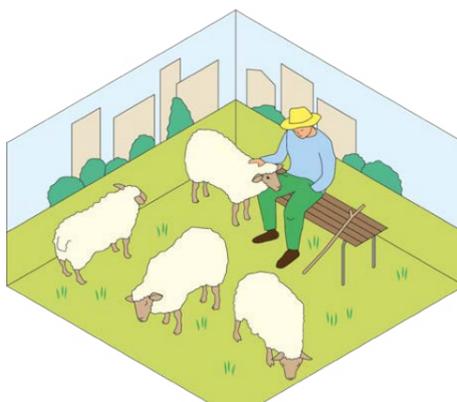
La maison Veuve Ambal invitera le public à découvrir les coulisses de l'élaboration de ses crémants à travers une visite guidée immersive. Entre caves de vieillissement, robots, automates et projections grand format, les visiteurs plongeront dans l'univers de la méthode traditionnelle. La visite s'achèvera sur une dégustation commentée de trois cuvées, adaptée à tous les âges.

**Vendredi 6 et samedi 7 de 10h30 à 11h30 et de 14h30 à 17h30, dimanche 8 juin de 10h30 à 11h30 et de 14h30 à 16h30 et lundi 9 juin de 10h30 à 11h30 et de 14h30 à 17h30**  
**Payant : 10 € / adulte - 6 € pour les 12-18 ans - Gratuit pour les moins de 12 ans**  
**Sur inscription : 03 80 25 90 81**  
**Veuve Ambal, Pré Neuf 21200 Montagny-lès-Beaune**  
[www.veuveambal.com](http://www.veuveambal.com)

### DISTILLERIE DE TERROIR BRETON À PLOMELIN Plomelin, Finistère, Bretagne

La distillerie des Menhirs, fondée par la famille Le Lay, ouvrira ses portes pour faire découvrir ses créations : eaux-de-vie, whiskies, liqueurs et Gins issus de matières premières régionales. Engagée pour la valorisation du patrimoine agricole breton, la distillerie propose une visite guidée suivie d'une dégustation gratuite, dans un cadre qui reflète toute la richesse du terroir local.

**Samedi 7 de 10h30 à 11h30 et de 15h30 à 16h30 et lundi 9 juin de 10h30 à 11h30 puis de 15h à 17h30**  
**Sur inscription : 02 98 94 23 68**  
**La distillerie des Menhirs, 7 Hent Saint Philibert 29700 Plomelin**  
[www.distillerie.bzh](http://www.distillerie.bzh)



### DU HOUBLON AU VERRE A BAILLEUL Bailleul, Nord, Hauts-de-France

La Ferme Brasserie Beck ouvrira ses portes aux curieux pour faire découvrir la fabrication de la bière, de la culture du houblon à la mise en bouteille. La visite guidée emmènera les participants au cœur des houblonnières avant de suivre les différentes étapes du brassage. Un moment de découverte authentique autour d'un savoir-faire local mêlant agriculture et artisanat brassicole.

**Samedi 7 de 19h à 21h puis dimanche 8 juin de 17h à 20h**  
**Sur inscription : 03 28 49 03 90**  
**Ferme Brasserie Beck, Eeckelstraete 59270 Bailleul**  
[www.fermebeck.net](http://www.fermebeck.net)

### IMMERSION AU CŒUR DES NOIX DU PERIGORD Sarlat-la-Canéda, Dordogne, Nouvelle-Aquitaine

Les Noyeraies du Lander ouvriront leurs portes pour faire découvrir la culture et la transformation de la noix en huile. Transmise depuis trois générations par la famille Aussel, l'exploitation est aujourd'hui un acteur emblématique du Sarladais. La visite guidée permettra d'explorer ce savoir-faire artisanal et d'échanger autour de produits emblématiques du Périgord noir.

**Vendredi 6 de 9h30 à 12h et de 14h à 17h puis samedi 7 juin de 14h à 17h**  
**Sur inscription : 05 53 59 24 57**  
**Noyeraies du Lander, 407 impasse du Lander, Sarlat-la-Canéda, Dordogne, Nouvelle-Aquitaine**  
[www.noyeraiesdulander.fr](http://www.noyeraiesdulander.fr)

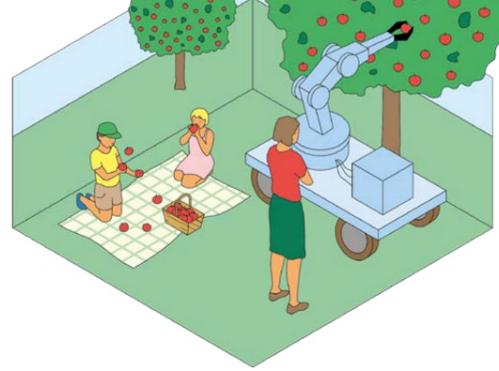
### À LA DÉCOUVERTE DU CACAO DURABLE À LA ROCHELLE La Rochelle, Charente-Maritime, Nouvelle-Aquitaine

La chocolaterie 7 Galions proposera une visite de ses ateliers pour retracer l'aventure familiale qui a débuté en République Dominicaine, autour de plantations de cacaoyers rares. L'équipe présentera ses engagements pour un chocolat sans produits chimiques, de la fève à la tablette, en circuit court et en lien avec les producteurs partenaires.

**Vendredi 6 et samedi 7 juin de 9h30 à 17h30**  
**Payant : tarif non précisé**  
**Sur inscription : 05 53 80 89 57**  
**Chocolaterie 7 Galions, 12 rue Gaspard Monge, La Rochelle, Charente-Maritime, Nouvelle-Aquitaine**  
[www.7galions.fr](http://www.7galions.fr)



© Ferme Brasserie Beck



**PLONGÉE GOURMANDE À LA BISCUITERIE DE L'ABBAYE**  
Lonlay-l'Abbaye, Orne, Normandie

La biscuiterie de l'Abbaye ouvrira ses ateliers pour faire découvrir les coulisses de sa production artisanale. Fondée sur un savoir-faire boulanger, cette entreprise familiale valorise les matières premières régionales. Les visiteurs suivront chaque étape de fabrication des célèbres sablés normands lors d'une visite guidée au cœur de l'atelier.

**Vendredi 6 juin de 10h à 13h et de 14h à 19h**  
Payant : 5 €/personne ; Gratuit pour les moins de 12 ans  
Sur inscription : 02 33 30 64 74  
Biscuiterie de l'Abbaye, route du Val 61700 Lonlay-l'Abbaye  
[www.biscuiterie-abbaye.com](http://www.biscuiterie-abbaye.com)

**VISITE DE LA FROMAGERIE GRAINDORGE**  
Livarot-Pays-d'Auge, Calvados, Normandie

Découvrir les secrets de fabrication du Pont-l'Évêque et du Livarot en parcourant des galeries vitrées offrant une vue directe sur les ateliers, c'est ce que propose la fromagerie Graindorge. Cette immersion d'une heure expliquera chaque étape, de la collecte du lait à l'emballage des fromages. La visite se conclura par une dégustation des quatre AOP de Normandie dans l'espace boutique. Des vidéos et une salle dédiée à la fabrication du camembert de Normandie sur son site de Belle-Vie-en-Auge enrichiront l'expérience.

**Vendredi 6 et samedi 7 de 9h30 à 12h30 et de 14h à 17h, puis dimanche 8 et lundi 9 juin de 10h30 à 12h30 et de 14h à 17h**  
Renseignements : 02 31 48 20 10  
Village fromager Graindorge, 42 rue du Général Leclerc 14140 Livarot  
[www.graindorge.fr](http://www.graindorge.fr)

**SECRETS DE DISTILLATION À CAMBREMER**  
Cambremer, Calvados, Normandie

La maison Calvados Pierre Huet, transmise depuis cinq générations, proposera une visite guidée de son domaine pour découvrir les différentes étapes de la transformation de la pomme. Une immersion dans un savoir-faire familial récompensé depuis 1921, où tradition, qualité et passion se rencontrent.

**Vendredi 6, samedi 7, dimanche 8 et lundi 9 juin de 11h à 12h puis de 14h30 à 17h30**  
Payant : 3,50 € / personne ; < 15 ans : gratuit  
Sur inscription : 02 31 63 01 09  
Calvados Pierre Huet, 5 avenue des Tilleuls 14340 Cambremer  
[www.calvados-huet.com](http://www.calvados-huet.com)

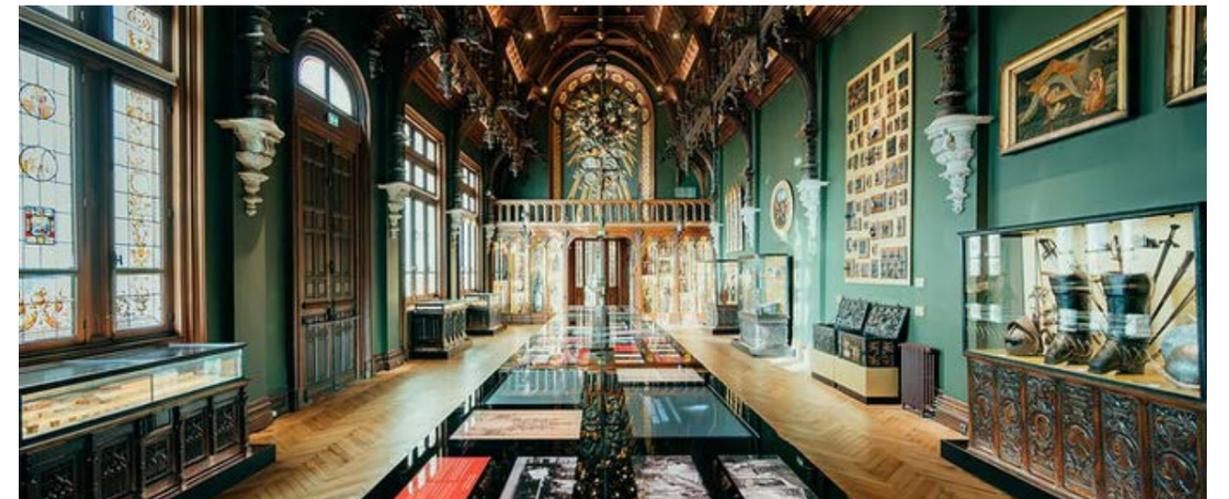


© Calvados Pierre Huet

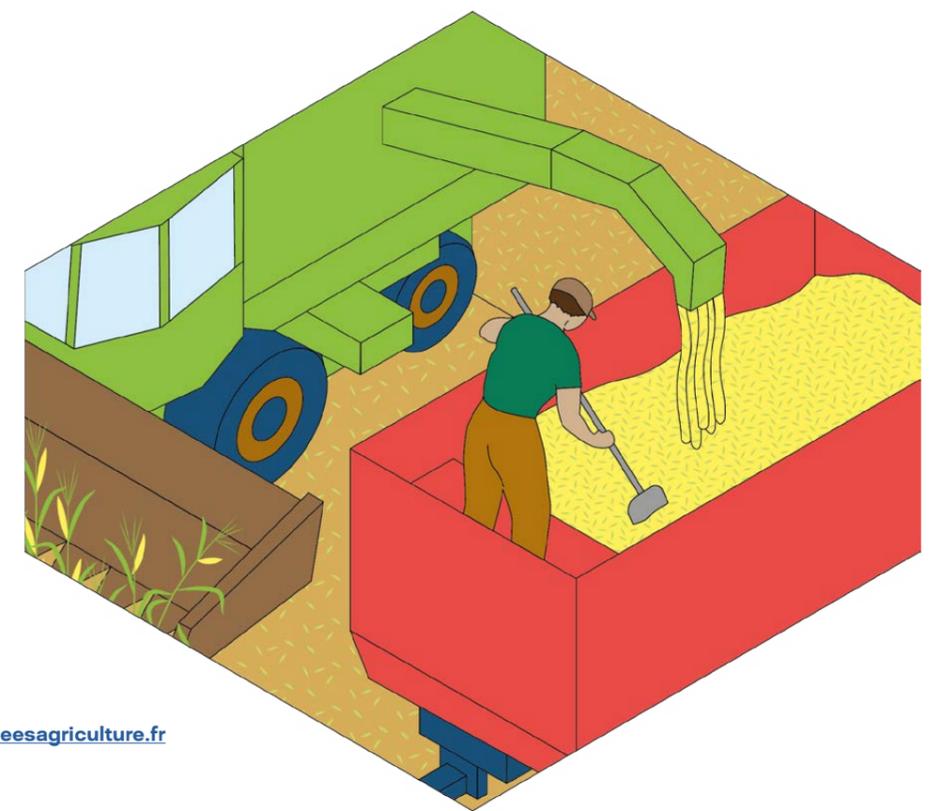
**LIQUEURS ET ARCHITECTURE D'EXCEPTION A FECAMP**  
Fécamp, Seine-Maritime, Normandie

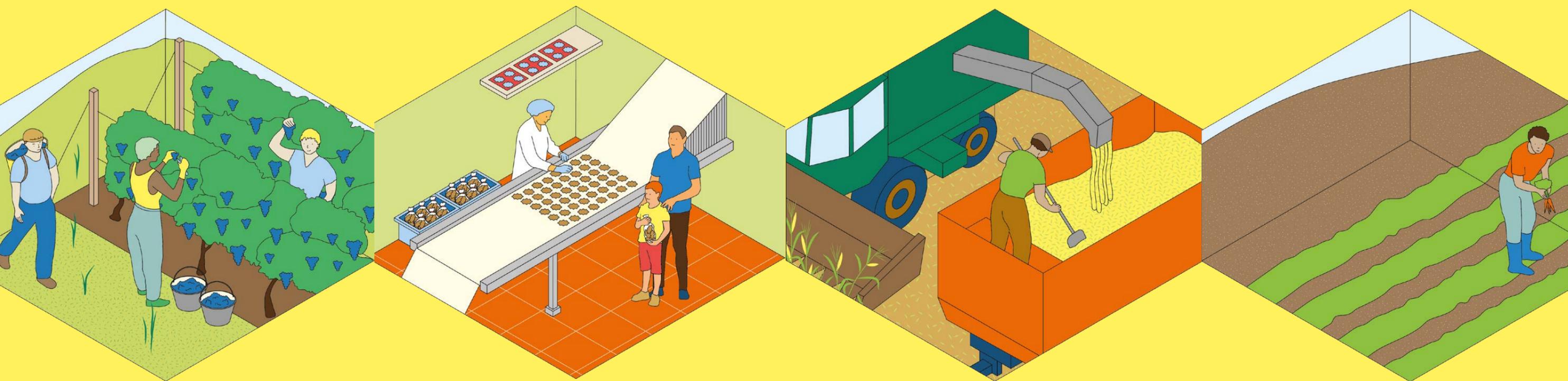
Le Palais Benedictine ouvrira ses portes pour faire découvrir les secrets de fabrication de sa célèbre liqueur, élaborée à partir de 27 épices. Ce site unique, mêlant inspirations gothique et Renaissance, fut érigé au XIX<sup>e</sup> siècle par Alexandre Le Grand en hommage à cette création emblématique. Plusieurs types de visites seront proposés tout au long du week-end.

**Samedi 7, dimanche 8 juin et lundi 9 juin de 14h30 à 17h30**  
Payant : plusieurs formules de visite, plusieurs tarifs  
Sur inscription  
Palais Benedictine, 110 rue Alexandre-le-Grand 76400 Fécamp  
[www.benedictinedom.com/fr/fr/flamboyant-palais](http://www.benedictinedom.com/fr/fr/flamboyant-palais)



© Palais Benedictine





## **ORGANISATEURS ET PARTENAIRES**



## #AGRIDEMAIN

Les Français sont de plus en plus déconnectés de l'agriculture et la perçoivent de manière caricaturale. L'objectif premier d'#Agridemain est justement de communiquer sur ce qu'est l'agriculture française en montrant les réalités de la production, les innovations et la modernité du secteur, sa contribution forte à l'emploi et l'engagement des agriculteurs pour l'environnement.

Pour raconter l'histoire de cette agriculture, sans artifice, avec réalisme, #Agridemain s'appuie sur un réseau d'ambassadeurs situés sur l'ensemble du territoire. Les agricultrices et agriculteurs contribuent à informer et échanger avec les citoyens afin de :

- démystifier les clichés autour des activités agricoles,
- promouvoir une agriculture nourricière, innovante, moderne et respectueuse de l'environnement,
- réaffirmer les atouts stratégiques du secteur agricole français,
- rassembler tous ceux qui partagent une vision commune de l'agriculture vertueuse, performante et au cœur de l'Europe.

Différentes actions sont conduites afin de pouvoir échanger autour de l'agriculture : la participation à différents salons, la présence sur les réseaux sociaux et au Salon International de l'Agriculture où nous animons des Tables d'Hôtes avec des ambassadeurs #Agridemain, des chefs de l'association Euro-Toques et des visiteurs du salon pour faire prendre conscience que « derrière chaque assiette, il y a un agriculteur ».

La grande action reste depuis cinq ans, la création des Journées Nationales de l'Agriculture. Elles marquent l'aboutissement de tout un processus de réflexion amorcé il y a plusieurs années et concrétisent notre stratégie qui vise à tout faire pour que l'opinion publique prenne conscience des contributions positives qu'apportent l'agriculture et les agriculteurs en organisant de manière récurrente, des événements qui donnent à voir, à sentir, à goûter et donc à mieux comprendre la réalité de notre secteur au grand public.

Les Journées Nationales de l'Agriculture représentent de ce point de vue de grandes « portes ouvertes ». À nous d'en profiter pour donner au grand public des clefs de compréhension et lui montrer que le secteur agricole est porteur de solutions concrètes.

[agridemain.fr](http://agridemain.fr)

# #agridemain



## MAKE.ORG FOUNDATION

Créée en 2017, Make.org Foundation est une organisation à but non lucratif, qui accélère et incube des projets à l'impact décisif sur l'ensemble du territoire, pour un monde plus juste, durable et inclusif.

Concrètement, Make.org Foundation met en œuvre des programmes thématiques en faveur de causes sociétales de premier plan, notamment pour permettre à chacun de mieux manger, lutter contre les violences faites aux femmes et aux enfants, préserver la biodiversité, donner une chance à chaque jeune, améliorer la qualité de vie des seniors, et favoriser l'égalité et l'inclusion dans le monde professionnel.

Ces programmes de trois ans sont soutenus par une large coalition réunissant citoyens, entreprises, associations, fondations et institutions, et débutent systématiquement par l'organisation d'une large consultation citoyenne.

En 2018, dans le cadre de sa Grande Cause Alimentation, 460 000 Françaises et Français ont ainsi répondu à la question « Comment permettre à chacun de mieux manger ? ».

Celle-ci a fait ressortir la nécessité de reconnecter tous les français.es avec leur patrimoine agricole et alimentaire au travers de journées dédiées.

C'est autour de ce consensus que se sont fondées les Journées Nationales de l'Agriculture, dont la cinquième édition se tient cette année sur le thème « Mieux comprendre l'agriculture pour mieux consommer ».

[foundation.make.org](http://foundation.make.org)

**MAKE.  
ORG  
FOUNDATION**



## COOPÉRATIVE U

Les Magasins U renouvellent leur soutien pour la 5<sup>e</sup> édition des Journées Nationales de l'Agriculture

Le commerçant indépendant à la tête d'un Magasin U est un acteur implanté localement et un connaisseur de son écosystème local. Le circuit court fait donc partie des pratiques courantes et des valeurs historiques de l'enseigne, tant le modèle coopératif, ancré au cœur des territoires, repose sur une proximité et une souplesse qui permettent d'approfondir sans cesse les relations avec les agriculteurs et éleveurs français.

Par ailleurs, ce sont déjà 35 démarches « U LOCAL ET ENGAGÉ » qui ont été mises en place pour valoriser les produits locaux dans les magasins d'un même bassin (exemples : U LOCAL ET ENGAGÉ de Vendée, d'Alsace, de Normandie...). Les produits locaux sont mis en valeur dans les rayons des 1 800 magasins de l'enseigne, et constituent un élément distinctif qu'on lui reconnaît souvent.

Être « Commerçants autrement », c'est aussi être « Partenaires autrement » du monde agricole ! La grande majorité des matières premières agricoles des Produits alimentaires U sont d'origine France, y compris dans les rayons à la coupe. U contribue donc au développement de l'agriculture française, et s'engage aux côtés des producteurs pour assurer le développement de filières d'approvisionnement pérennes en proposant un véritable pacte de développement de l'agriculture.

Les très nombreux partenariats bipartites et tripartites avec les agriculteurs français, les acteurs de proximité pour les produits à la marque U au niveau national, mais également la mise en avant des productions locales au quotidien dans les Magasins U partout en France témoignent donc de leur implication pour la consommation responsable, en particulier pour le « manger local » et l'attachement de l'enseigne aux agriculteurs français.

À l'occasion des Journées Nationales de l'Agriculture, des producteurs partenaires ouvrent les portes de leur exploitation. Mais la relation se fait également dans l'autre sens : les agriculteurs viennent en magasins, témoignant du lien que magasins et agriculteurs entretiennent. Les visiteurs peuvent ainsi découvrir la richesse de leur métier, de leur savoir-faire et de leur patrimoine. L'occasion pour l'enseigne de témoigner de sa proximité avec les producteurs locaux et des relations de confiance qui les unissent partout en France.

[www.magasins-u.com](http://www.magasins-u.com)



Commerçants **autrement**



## PANZANI

Panzani mécène des Journées Nationales de l'Agriculture 2025 !

C'est avec joie et fierté que Panzani renouvelle son partenariat en tant que grand mécène des Journées Nationales de l'Agriculture.

**Cet événement est une occasion unique pour Panzani de contribuer à créer du lien entre les consommateurs et l'amont agricole, un partenariat qui sonne comme une évidence :**

- Panzani 1<sup>er</sup> semoulier-pâtier français, N°1 des pâtes et sauces en France,
- Engagé depuis 2019 à utiliser 100 % de blé français pour ses pâtes fabriquées en France, avec près de 3 000 partenaires producteurs de blé dur sur le territoire,
- Un soutien actif de la filière française de tomates d'industrie, avec des volumes d'approvisionnement doublés entre 2023 et 2024 pour la fabrication de ses sauces,
- Des pâtes et sauces consommées par 83 % des foyers français.

**Les équipes de Panzani et ses partenaires animeront 2 événements pour les Journées Nationales de l'Agriculture en 2025 :**

- 2 journées portes-ouvertes aux écoles et au public chez un producteur partenaire à Orange, en collaboration avec la coopérative CAPL - **les 6 et 7 juin.**
- 2 journées d'animations pour les écoles et le public aux Arènes de Lutèce à Paris, aux côtés des autres mécènes - **les 6 et 7 juin.**

Lors de ces journées portes-ouvertes, le public pourra découvrir le lien étroit entre Panzani et ses partenaires agricoles dans le cadre de son approvisionnement en blé dur 100 % français pour ses pâtes fabriquées en France. Ainsi que son soutien à la filière française de tomates d'industrie pour la fabrication de ses sauces. Parce que la qualité de ses produits est essentielle, Panzani accorde une importance particulière à la mise en place de pratiques agricoles durables et à la préservation de son savoir-faire. Ainsi, Panzani présentera toutes les étapes de culture et de transformation des pâtes et des sauces, en mettant en lumière tous les maillons depuis l'amont agricole jusqu'à la distribution.

La mission de Panzani est d'offrir à tous une alimentation responsable qui nourrit autant qu'elle réjouit. Une alimentation qui apporte du plaisir, tout en ayant un impact positif sur les hommes et les femmes, la société et l'environnement.

Ne manquez pas cette opportunité de vivre une expérience enrichissante avec Panzani aux Journées Nationales de l'Agriculture !

[www.groupe-panzani.fr](http://www.groupe-panzani.fr)



## MARCHE INTERNATIONAL DE RUNGIS

Marché international, le plus grand marché de produits frais au monde

Le Marché international de Rungis, d'une superficie de 234 hectares aux portes de Paris, est un écosystème unique au service de l'alimentation des Français, de la logistique urbaine du frais, de la valorisation de nos terroirs et de notre patrimoine gastronomique. Il permet également le maintien du commerce de détail alimentaire et de l'animation des centres villes. Au-delà des produits, le Marché international de Rungis est porteur de valeurs humaines fortes d'excellence, de progrès, de responsabilité et de coopération. Le logo et le Macaron à la marque Rungis en sont les ambassadeurs auprès des professionnels et des consommateurs.

### Le temple du goût et de la gastronomie

Le Marché international de Rungis a acquis sa réputation de pôle gastronomique de référence grâce à la diversité incomparable des produits qui y sont commercialisés, des produits d'entrée de gamme aux produits d'exception, mais aussi par la place importante accordée aux appellations d'origine et de qualité issues de toutes les régions de France et d'Outre-mer. On trouve, en effet à Rungis, la plus large gamme imaginable de produits AOC, AOP, IGP, Label rouge et autres labels qualité, y compris bien sûr les produits biologiques, auxquels un pavillon entier est dédié.

### Le *made in France* au Marché international de Rungis

Bien que le Marché international de Rungis ait une dimension internationale, une proportion élevée des produits commercialisés est d'origine française. Cette gamme « *Made in France* », représentative de la diversité de l'agriculture et de l'agroalimentaire de notre territoire, constitue un atout essentiel pour le Marché. Les acheteurs les plus exigeants du monde entier viennent en effet s'approvisionner en produits emblématiques de la gastronomie française, reconnue au patrimoine immatériel de l'UNESCO depuis 2010. L'important débouché que représente Rungis a permis à de nombreux agriculteurs et PME de l'agroalimentaire de pérenniser leur outil de travail, de développer leur clientèle et de créer de l'activité nouvelle et des emplois. Si l'on trouve à Rungis des produits d'origines très diverses, permettant de répondre à tous les besoins, le Marché constitue un acteur clé de la filière agroalimentaire de la France, un secteur vital de son économie.

[www.rungisinternational.com](http://www.rungisinternational.com)



## BEL

Entreprise familiale de plus de 150 ans, et acteur international majeur de l'alimentation, le Groupe Bel propose des produits en portion issus du lait, du fruit et du végétal, avec l'objectif de donner accès à une alimentation plus saine et plus durable pour tous.

Son portefeuille de produits différenciés et d'envergure internationale tels que La Vache qui rit®, Kiri®, Babybel®, Boursin®, Nurishh®, Pom'Potes® ou GoGo squeeZ®, ainsi qu'une vingtaine d'autres marques locales, lui ont permis de réaliser en 2024 un chiffre d'affaires de 3,7 milliards d'euros.

Près de 11 000 collaborateurs répartis dans près d'une soixantaine de filiales dans le monde contribuent à déployer la mission du Groupe : offrir une alimentation plus saine et responsable pour tous. Ses produits sont élaborés dans 30 sites de production et distribués dans plus de 120 pays.

Depuis plus de 20 ans, le Groupe structure sa démarche RSE et veut répondre aux grands enjeux sociétaux et environnementaux. En donnant accès à une alimentation plus saine et plus durable pour tous, le Groupe œuvre au développement d'un nouveau modèle alimentaire : un modèle qui se veut respectueux des ressources naturelles de la planète ; un modèle qui bénéficie à l'ensemble de notre écosystème depuis l'amont agricole jusqu'aux consommateurs ; un modèle qui permet au Groupe ainsi d'agir pour les générations d'aujourd'hui et celles de demain.

C'est ce nouveau modèle que l'entreprise souhaite faire connaître et partager dans le cadre des Journées Nationales de l'Agriculture.

[groupe-bel.com](http://groupe-bel.com)





## INRAE

INRAE, l'Institut national de recherche pour l'agriculture, l'alimentation et l'environnement, est un acteur majeur de la recherche et de l'innovation. Il est le premier organisme de recherche mondial spécialisé sur l'ensemble « agriculture-alimentation-environnement ». Face à l'augmentation de la population et au défi de la sécurité alimentaire, au dérèglement climatique, à la raréfaction des ressources et au déclin de la biodiversité, l'institut joue un rôle majeur pour construire des solutions durables avec ses partenaires de la recherche et du développement et ainsi aider les agriculteurs et tous les acteurs des secteurs alimentaires et forestiers à réussir ces transitions. Les Journées Nationales de l'Agriculture sont l'occasion pour INRAE d'ouvrir ses portes et de présenter au public ses recherches et une partie de son dispositif qui compte plus de 270 unités de recherche, de service et d'expérimentation implantées dans 18 centres sur toute la France. INRAE sera également présent aux Arènes de Lutèce les 6 et 7 juin avec notamment avec un *escape game* où les joueurs sont invités à découvrir étape par étape les mécanismes du goût.

[www.inrae.fr](http://www.inrae.fr)



## FONDATION AVRIL

Porteuse d'un modèle singulier de Fondation actionnaire reconnue d'utilité publique, la Fondation Avril accompagne des projets d'intérêt général en France comme à l'international, avec l'appui du monde agricole et des acteurs des territoires. La Fondation s'investit aux côtés des porteurs de projets pour améliorer durablement les conditions de vie des populations partout où elle intervient, en particulier dans les territoires ruraux. Chaque jour, son équipe et ses partenaires s'engagent conjointement au service de ruralités vivantes et d'une alimentation saine et durable pour tous, sans a priori ni solutions toutes faites. Depuis 2015, la Fondation a soutenu 110 projets et près de 60 associations, avec plus de 12 M€ mobilisés.

[www.fondationavril.org](http://www.fondationavril.org)

**FONDATION • AVRIL**  
RECONNUE D'UTILITÉ PUBLIQUE



## AXEMA

C'est avec plaisir qu'Axema, syndicat des industriels français des agroéquipements et espaces verts, participe aux Journées Nationales de l'Agriculture pour la deuxième fois. Axema regroupe 268 entreprises et 93 % du marché de l'agroéquipement en France. Nous faisons face à des défis majeurs : attractivité des métiers (25 000 postes manquants d'ici à 2030), environnementaux et énergétiques, la souveraineté alimentaire. Au cours des 15 dernières années, notre secteur a subi une transformation profonde grâce à l'essor de l'intelligence artificielle, de la robotique, du numérique... L'agroéquipement offre ainsi des solutions à l'ensemble de ces défis. Sans un secteur des agroéquipements fort, la souveraineté alimentaire ne peut être assurée. Les Journées Nationales de l'Agriculture créent une occasion unique pour le grand public de découvrir les enjeux de notre industrie.

[www.axema.fr](http://www.axema.fr)



## LA RÉGION ÎLE-DE-FRANCE

La Région Île-de-France est partenaire des Journées Nationales de l'Agriculture. Avec 50 % de son territoire recouvert de terre agricoles, plus de 4 500 exploitations et plus de 6 000 produits labellisés « Produit en Île-de-France », cette édition mettra en lumière la diversité de l'agriculture et du patrimoine gastronomique de la région. Depuis 8 ans, la Région s'engage pour son agriculture au travers de son Pacte agricole et de son Plan Régional pour une alimentation locale, durable et solidaire. Ils visent à défendre les terres agricoles, à assurer le renouvellement des générations, à développer et diversifier les productions, à soutenir les exploitants et à garantir aux Franciliens une alimentation de qualité.

[iledefrance.fr](http://iledefrance.fr)



## SEMAE

SEMAE, l'interprofession des semences et plants, représente l'ensemble des acteurs de la filière, soit 61 organisations professionnelles. Lieu de concertation entre tous, SEMAE a la capacité de mobiliser l'expertise collective au service de l'amélioration continue de la filière. Elle accompagne tous ses acteurs afin de leur permettre de répondre aux enjeux alimentaires, climatiques, économiques et sociétaux. Au sein de SEMAE, la Direction de la qualité et du contrôle officiel des semences et plants est chargée de l'exécution des missions de service public et a la charge de faire appliquer les règlements techniques du ministère de l'Agriculture concernant la production, le contrôle et la certification des semences et des plants. La filière semences et plants française est une filière d'excellence et compétitive avec un chiffre d'affaires qui s'élève à 3.9 Md€, la France est le 1<sup>er</sup> producteur européen et le 1<sup>er</sup> exportateur mondial de semences de grandes cultures. Elle génère 11 000 emplois directs.

[www.semae.fr](http://www.semae.fr)



### PARTENAIRES MEDIA

## RADIO FRANCE

L'Agriculture d'aujourd'hui et de demain est un enjeu sociétal fondamental. Radio France, premier groupe radiophonique français avec 15 millions d'auditeurs chaque jour, porte avec ses 7 radios nationales et ses 44 stations locales les valeurs d'un grand média de service public. Entreprise au cœur de l'audio moderne, prescriptrice de culture, innovante, responsable et citoyenne, s'adressant à l'ensemble des publics sur l'ensemble des territoires, Radio France est fière d'accompagner une nouvelle fois les Journées Nationales de l'Agriculture pour sa quatrième édition.

[www.radiofrance.com](http://www.radiofrance.com)



## ici

« ici » est le média 360 (Radio / TV / Digital), la nouvelle marque de l'offre de proximité de l'audiovisuel public (entre Radio France et France Télévisions). Ancré dans la réalité sociale, économique et culturelle, ici est le média de référence pour la vie locale en France. Avec son réseau de 44 antennes locales, ici informe, divertit et valorise les fiertés locales ainsi que la diversité des territoires. Un réseau unique se distingue par sa forte présence sur le numérique, avec une offre de référence disponible sur son site, l'application ici et les réseaux sociaux.

[www.radiofrance.fr/francebleu](http://www.radiofrance.fr/francebleu)



## FRANCE TÉLÉVISIONS

France Télévisions, partenaire de la 5<sup>e</sup> édition des Journées Nationales de l'Agriculture. Dans la continuité du succès des précédentes Journées Nationales de l'Agriculture, le groupe France Télévisions est très heureux d'accompagner la 5<sup>e</sup> édition de cette manifestation, qui se déroulera sur l'ensemble du territoire du 6 au 9 juin 2025. Cet événement est pleinement en phase avec l'ouverture régulière de nos antennes à la thématique agricole et au monde rural, afin de rapprocher les Français de leur agriculture, de tisser un lien toujours plus fort entre le public et les agricultrices et agriculteurs qui façonnent nos campagnes et nos territoires, qui nourrissent et font vivre la France et de nombreux pays. Plus que jamais nos antennes s'attachent à mettre en lumière un monde agricole battant et innovant, responsable et humain, pleinement conscient des enjeux de notre époque et acteur de la transition environnementale. Nos éditions et rendez-vous en régions se feront le relais de ces Journées qui seront au plus près du terrain, des différents publics et des femmes et des hommes de toutes générations, attachés à l'excellence et à la transmission de leur savoir.

[www.francetelevisions.fr](http://www.francetelevisions.fr)





## LES PARTENAIRES DE L'ÉDITION 2025

**Grands mécènes :** Coopérative U, Panzani

**Mécènes :** Marché international de Rungis, Bel

**Avec le soutien de :** Inrae, Fondation Avril, Axema, Semae

**Partenaires réseaux :** Agriculteurs de Bretagne, Anefa, Bienvenue à la ferme, Bleu Blanc Coeur, Bouge Ton CoQ, C'est qui le patron, CAUE Auvergne-Rhône-Alpes, Cniel, Conseil national pour la résilience alimentaire, CoFarming, Dans Les Bottes, Entreprise et Découverte, FFCO, FNEDT, FNSEA, Fédération Nationale du Sport en milieu rural, J'achète fermier !, L'Agence Bio, Les agriculteurs ont du coeur, Mii-mosa, Open AgriFood, Pour de Bon, RESAN, Solaal, SunAgri, TerrAttitude, Terra Vitis, Trame, Vignerons indépendants de France...

Toutes les actualités sur :  
[www.journeesagriculture.fr](http://www.journeesagriculture.fr)

#JNAgri

Soutenu par  
MINISTÈRE  
DE L'AGRICULTURE  
ET DE LA SOUVERAINETÉ  
ALIMENTAIRE

Organisé par  
#agridemain

MAKE.  
ORG  
FOUNDATION

Grands  
mécènes  
Coopérative U

PANZANI

Mécènes  
RUNGIS  
MARCHÉ INTERNATIONAL

bel  
for all for  
good

Soutiens  
INRAE FONDATION AVRIL

AXEMA

Région  
Île de France

semoe

Partenaires  
réseaux  
eud entreprise  
et découverte

Vignerons  
indépendants  
de France

Bottes  
à la ferme

Partenaire  
médias

radiofrance

ici

france.tv